REVUE DES JARDINS

ET DES CHAMPS

Digitized by Google

BIBLIOTHÈQUE DU PALAIS DES ARTS
LYON

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

REVUE
DES JARDINS
ET DES CHAMPS

392482

JOURNAL MENSUEL

d'Horticulture & d'Agriculture

PUBLIÉ AVEC LA COLLABORATION

D'HORTICULTEURS & D'AGRONOMES FRANÇAIS & ÉTRANGERS

SOUS LA DIRECTION

DE J. CHERPIN

NEUVIÈME ANNEE

LYON

Bureau de Rédaction et d'Abonnement, avenue du Doyenné, 6
(Envoyer à cette adresse les journaux et les brochures en échange.)

Chez Mme Philippe Baudier, rue Gasparin, 29, près la place Bellecour

PARIS

LIBRAIRIE DE F. SAVY, RUE HAUTEFEUILLE, 24

MARSEILLE : Chez M. MERGELLE, libraire, 22, rue Longue des Capucins.
SAINT-ÉTIENNE (Loire) : Chez M. CHEVALIER, libraire.
TOULOUSE : Chez M. PERTUZÈS fils, décorateur de Jardins, rue des Châlets.

1868

Digitized by Google

BIBLIOTHÈQUE DU PALAIS DES ARTS
LYON

Digitized by Google

9me ANNÉE. 1868.

REVUE DES JARDINS
ET DES CHAMPS

JOURNAL MENSUEL D'HORTICULTURE ET D'AGRICULTURE

CHRONIQUE

I. L'hiver. — II. Lauréats de l'agriculture et de l'horticulture à l'Exposition universelle. — III. Concours régionaux en 1868. — IV Concours de vignerons pour la taille de la vigne. — V. Le cépage contribue à la qualité du vin. — VI. L'agriculture et l'horticulture doivent se considérer comme sœurs, amies, et non rivales. — VII. Résultat des travaux de la dernière session du Congrès pomologique. — VIII. Mastic pour la greffe des arbres. — IX. Des Expositions horticoles au printemps. — X. Utilité des batraciens. — XI. Bibliographie.

I. — Si l'hiver a été généralement rigoureux, il n'a causé aucun grave dommage aux plantes, du moins on ne s'en aperçoit pas après le dégel. C'est que l'atmosphère, quoique descendue, dans notre région, de 14 à 16 degrés au-dessous de zéro, était relativement sèche. Cependant les plants de blés sont clair-semés en beaucoup d'endroits. Une grande pluie serait nécessaire pour masser la terre soulevée par le dégel, et favoriser le tallage.

On croit généralement que la rigueur de l'hiver aura détruit beaucoup d'insectes nuisibles. Quelques imprudents auront péri sans doute, mais le plus grand nombre aura su profiter de l'instinct de conservation dont la nature l'a doué. Les vers blancs sont à soixante centimètres de profondeur, et attendent, ainsi abrités, les premiers beaux jours du printemps, pour ravager les prairies et les plantations. Ils seront nombreux cette année dans nos localités, et les 2,000 francs votés par le Conseil

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

général du Rhône pour leur faire la chasse en temps opportun seront bien insuffisants. Si l'hiver a fait périr quelques insectes il a favorisé la destruction d'un grand nombre d'oiseaux insectivores. Partout, même en temps prohibé, en temps de neige, on a fait une guerre acharnée à ces pauvres insectivores restés dans nos contrées. Ceux qui ont émigré, dans l'espoir d'être mieux à l'étranger, nous ont été renvoyés par masses étranglés. Les insectes pourront ravager les récoltes tout à leur aise, ils n'auront pas à redouter leurs ennemis naturels.

II. — L'exposition universelle, qui a produit tant de mouvement, agité tant d'intérêts, remué tant de passions et abouti à tant de déceptions, s'est terminée le 5 janvier courant par la distribution des récompenses aux exposants-lauréats des produits agricoles et horticoles.

Ont été promus au grade d'officier de la Légion d'honneur :

MM. Decrombecque, agriculteur à Lens (Pas-de-Calais); Boitel, inspecteur général de l'agriculture; Hardy père, arboriculteur.

Ont été nommés chevaliers :

MM. Gilbert père, agriculteur à Wideville (Seine-et-Oise); Gérard, constructeur-mécanicien à Vierzon (Cher); Damey, constructeur-mécanicien à Dôle (Jura); Garnot, agriculteur à Genouilly (Seine-et-Marne); Charlier, vétérinaire à Paris; Auguste Jourdier, rédacteur de l'*Etendard;* Chantin, horticulteur; Eugène-Hippolyte Jamain, horticulteur; Hortolès, horticulteur de Montpellier, membre du jury international.

GROUPE IX. — HORTICULTURE.

GRAND PRIX AVEC OBJET D'ART.

Belgique. — M. J.-J. Linden, à Bruxelles, plantes d'introduction nouvelle et plantes de serre.

GRANDS PRIX.

MM. Vilmorin-Andrieux et Cᵉ, à Paris, plantes d'ornement de pleine-terre. — Société de secours mutuels des jardiniers-maraî-

MUSÉE DU PALAIS DES ARTS LYON

Digitized by Google

chers du département de la Seine, à Paris, légumes. — A. Chantin, à Paris, plantes de serre.

Grande-Bretagne. — MM. J. Veitch et fils, à Londres, plantes d'ornement, conifères, introductions nouvelles.

MÉDAILLES D'OR AVEC OBJETS D'ART.

France. — MM. H. Jamain, à Paris, rosiers. — Margottin, à Bourg-la-Reine, rosiers. — Croux et fils, à Aulnay-les-Sceaux, arbres et fruits. — Jamin-Durand, à Bourg-la-Reine, arbres et fruits. — J. Marcon, à Lamothe-Montravel et Saint-Emilion, viticulture. — Cochet, à Suisnes, conifères, rosiers, arbres d'ornement et arbres fruitiers. — Deseine, à Bougival, conifères, arbres fruitiers et arbres d'ornement. — Oudin aîné, à Lisieux, conifères. arbres fruitiers et arbres d'ornement. — Thibaut et Keteleer, à Sceaux, plantes de serre. — Guibert, à Paris, orchidées; — comte de Nadaillac, à Paris, orchidées.

MÉDAILLES D'OR.

France. — MM. P.-M. Dormois, Bernard, A. Dufoy, Gauthier-Dubos, Lierval, Loise-Chauvière, Souchet, Van-Acquer, Société d'horticulture de Clermont (Oise), Orémont frères, Rémont, L.-F. Gontier, D. Chevalier, Constant Charmeux, Rose Charmeux, L. Cirjean, Crapotte, Alexis Lepère, H. Lhérault, Rollet, vicomte de Saint-Trivier, Forest, Bleu, Fr. Cels, E. Chaté fils, G. Luddemann, Pfersdorff.

Belgique. — Mme Legrelle-d'Hanis; MM. A. Werschaffelt, Gustave Wallis.

Pays-Bas. — M. C.-H. Krelage et fils.

Suède. — Société des horticulteurs de Stokholm.

Ont ensuite obtenu des médailles d'argent : MM. V. Pulliat, de Chiroubles (Rhône), pour raisins de collection; M. Ferdinand Gaillard, de Brignais (Rhône), pour collection de fruits, la plupart nouveaux.

III. — Voici la liste des villes où se tiendront les concours régionaux en 1868, à partir du mois de mai. La date sera ultérieurement fixée.

Digitized by Google

Le nom de la ville est suivi de ceux des départements, groupés par région :

A Rouen, pour la première région : Calvados, Eure, Eure-et-Loir, Manche, Orne, Sarthe et Seine-Inférieure ;

A Quimper, pour la deuxième région : Côtes-du-Nord, Finistère, Ille-et-Villaine, Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Mayenne et Morbihan ;

A Arras, pour la troisième région : Aisne, Nord, Oise, Pas-de-Calais, Seine, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise et Somme ;

A Orléans, pour la quatrième région : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret et Nièvre ;

A Metz, pour la cinquième région : Ardennes, Meurthe, Meuse, Moselle, Bas-Rhin, Haut-Rhin et Vosges ;

A Châlons, pour la sixième région : Aube, Côte-d'Or, Doubs, Marne, Haute-Marne, Haute-Saône et Yonne ;

A Angoulême, pour la septième région : Charente, Charente-Inférieure, Dordogne, Gironde, Deux-Sèvres, Vendée, Vienne, Haute-Vienne ;

A Toulouse, pour la huitième région : Ariége, Haute-Garonne, Gers, Landes, Lot-et-Garonne, Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées, Tarn-et-Garonne ;

A Rodez, pour la neuvième région : Aveyron, Cantal, Corrèze, Creuse, Lot, Puy-de-Dôme, Tarn ;

A Lons-le-Saulnier, pour la dixième région : Ain, Jura, Loire, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie et Haute-Savoie ;

A Montpellier, pour la onzième région : Alpes-Maritimes, Aude, Bouches-du-Rhône, Corse, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales, Var et Vaucluse ;

Au Puy, pour la douzième région : Basses-Alpes, Hautes Alpes, Ardèche, Drôme, Isère, Haute-Loire et Lozère.

IV. — Les vignerons du canton de Beaujeu et de l'arrondissement de Mirande ont pris l'initiative d'une sage mesure pour faire progresser la culture de la vigne. Ils ont institué dans leur circonscription un concours de taille à la serpette et au séca-

Digitized by Google

teur, dans le but de vulgariser le moyen qui sera reconnu le meilleur par un jury compétent et spécial. On sait que l'emploi du sécateur pour la taille de la vigne a contre lui l'opposition de la routine. Celle-ci prétend que la branche non tranchante de l'instrument, en s'appuyant sur le talon du sarment le meurtrit et occasionne une cicatrice. Nous ne partageons pas cet avis, parce que la branche à couper est petite et ne présente pas une forte résistance. L'opération par le sécateur offre du reste l'avantage d'une grande économie de temps, ce qui n'est pas à dédaigner.

Le concours de Mirande aura lieu fin janvier et celui de Beaujeu le dimanche 23 février à Fleurie. Les récompenses consisteront en primes, en médailles et en sécateurs.

V. — De temps immémorial on a dit que c'est le terrain qui fait le vin. La viticulture moderne a complété cet adage en disant que le cépage contribue à donner de la qualité au vin. M. de Lafitte-Lajoannenque, qui s'est livré à de nombreuses expériences de ce genre dans ses propriétés du Lot-et-Garonne, a présenté, en décembre dernier, au comice d'Agen des échantillons de ses vins faits avec le *Carmenet Sauvignon* et le *Malbec*, cépages du Médoc. Or, après la dégustation de ces échantillons, le comité a constaté qu'ils possédaient l'amertume caractéristique qui existe dans les vins de Bordeaux encore jeunes, et qui disparaît seulement vers la troisième année.

M. de Lafitte espère obtenir 12 barriques de 225 litres par hectare lorsque sa vigne aura dix ans. Les deux cépages dénommés donnent une production abondante au moyen de hastes, échalas longs, qu'on ne doit leur laisser que jusqu'au moment où ils sont assez forts pour être sevrés. Les procédés de culture et de vinification ne présentent rien de particulier.

M. de Marignan, d'Auch, a obtenu dans le Gers le même résultat par des expériences du même genre.

Le comice a ensuite adopté les conclusions suivantes : « Considérant que M. de Lafitte est dans le vrai en opérant de ma-

Digitized by Google

nière à produire du vin de qualité supérieure à la moyenne du pays, et qu'en montrant un exemple utile il rend un service notable aux productions du vin du Lot-et-Garonne, le comice lui vote des remerciements. »

VI. — M. Barral en annonçant que la *Revue de l'horticulture* a cessé de paraître, dit que les questions horticoles seront désormais traitées dans le *Journal de l'agriculture*, puis il ajoute : « C'est, selon nous, une idée fausse que d'avoir complétement éloigné l'étude des questions horticoles des journaux agricoles, et d'avoir voulu des journaux exclusivement horticoles. En effet, tous les amis du progrès veulent l'introduction du jardin dans les fermes; ils désirent que la culture des plantes d'ornement et des plantes utiles et potagères se perfectionne de plus en plus; ils veulent enfin que l'arboriculture se développe. Evidemment, pour obtenir un tel résultat, il faut traiter tous les sujets d'horticulture pratique et théorique dans les journaux qui s'adressent aux propriétaires et aux agriculteurs. »

Suivant nous, l'agriculture et l'horticulture sont sœurs ; la première est l'aînée et doit être honorée, mais la seconde est la plus expérimentée, la plus habile ; elle représente la culture perfectionnée qui produit beaucoup dans un petit espace de terrain bien cultivé. Mais il ne faut pas qu'elle s'enorgueillisse de cet avantage, car l'homme ne vit pas seulement de mets délicats, ne se contente pas de la beauté des plantes ornementales; il lui faut du pain, du vin, de la viande, des légumes, des fruits en abondance ; or, c'est l'agriculture qui les produit. Les deux sœurs doivent donc se donner la main au lieu de se traiter comme rivales. Voilà pourquoi nous nous occupons dans ce journal des intérêts de l'une et de l'autre.

VII. — Nous disions dans un de nos précédents numéros que nous ignorions le résultat des travaux du congrès pomolique dans sa session de septembre dernier. Le voici tel qu'il est résumé par un de ses membres fervents :

Digitized by Google

« Le congrès a adopté quatre variétés de poires : *Brandywine*, d'origine américaine, *de l'Assomption*, *Olivier de Serres* et *Souvenir de Dubreuil père*, ces deux dernières, gains de M. Boisbunel, pépiniériste de Rouen. Cinq pommes ont été aussi adoptées, ce sont : *Boston Russet*, *Reinette Baumann*, *Lemon Pippin*, *Royale d'Angleterre* et la vieille *Passe-Pomme-Rouge*, de Duhamel. Les pêches : *Chancelière*, *Léopold Ier*. Les abricots : *Desfarges* et *Jacques*. Les prunes : *Bleue de Belgique*, *Decaisme* et *Lawrence's gage*. Les raisins : *Riesling blanc*, *Vert de Madère* et *Grosse Marsanne blanche*, ont aussi paru dignes d'admission.

VIII. — *Mastic pour la greffe des arbres.* — Ce mastic, qui peut s'appliquer à froid et coûte fort peu de chose, se prépare en faisant fondre lentement à une chaleur modérée, 840 grammes de résine ordinaire. Quand cette substance a acquis la consistance d'un sirop clair, on y ajoute 310 grammes d'esprit-de-vin; on mêle bien le tout, et on verse dans des bouteilles bouchées avec soin.

Suivant son auteur, M. Lucas, ce mastic peut s'employer dans tous les temps; il n'endommage ni l'écorce, ni les jeunes pousses et ne pénètre pas dans les fentes ; une seule couche suffit pour protéger les greffes et recouvrir les plaies faites au jeune bois : aussi peut-on, grâce à son emploi, couper des branches en plein été; enfin, il sèche rapidement et forme une couche mince et adhérente qui ne se fend ni ne s'écaille.

IX — On nous demandait récemment lequel du printemps ou de l'automne est le plus propice pour une exposition de produits horticoles. L'un et l'autre sont propices, répondîmes-nous; cependant le premier nous paraît le plus favorable.

En effet, c'est alors que toutes les plantes sont dans leur vigueur normale, qu'elles donnent une floraison luxuriante. La plupart même après cette floraison ne sont plus occupées qu'à mûrir leurs fruits; on ne les voit plus refleurir pendant le reste

Digitized by Google

de la belle saison. Telles sont les camélias, les rhododendrons, les azalées, dont la floraison peut être retardée; les pivoines arborées et autres, les roses au plus belles formes, aux plus riches coloris, telles que les cent feuilles, les Provins dont les tribus sont si nombreuses.

Les mille arbres et arbustes aux floraisons splendides, les riches collections de plantes vivaces, de plantes molles, etc. les primeurs légumiers : radis, petits-pois, pommes de terre : les fruits précoces : fraises, cerises, groseilles, demandent aussi à être exposés.

Comme on le voit, tous ces produits printaniers forment les principales branches de l'industrie horticole; de nombreuses familles vivent de leur culture; ils contribuent puissamment à la beauté de nos demeures, de nos jardins, de nos maisons de campagne. Les amateurs sont intéressés à connaître les nouveautés dans toute leur valeur, la science elle-même ne peut les étudier en parfaite connaissance de cause que dans cette circonstance la plus importante de leur vie, celle de la reproduction. Tout milite donc en faveur des expositions de printemps sans nuire toutefois à celles d'automne.

X. — Les crapauds avaient trouvé depuis quelques années de nombreux apologistes, qui s'étaient imaginé qu'ils étaient cotés sur les marchés de Londres comme des objets de première nécessité; mais on avait oublié de parler des grenouilles. Heureusement cette lacune regrettable vient d'être remplie.

M. Bouillon, agriculteur de la Meurthe, prend la défense de tous les batraciens dans le *Journal d'Agriculture progressive*. Ils les considère comme auxiliaires du cultivateur.

« Ils ne se nourrissent que de vers, d'insectes, de petits mollusques et font surtout une grande consommation de petites limaces ou limaçons agrestes. C'est donc à tort qu'on fait dans les campagnes une guerre si acharnée à ces animaux inoffensifs. Le crapaud, à la vérité, est sale, dégoûtant et d'un aspect repoussant, mais il nous rend d'utiles services en nous débar-

Digitized by Google

rassant d'une foule de petits animaux nuisibles. La grenouille il est vrai, n'est pas l'objet d'autant de réprobation que le crapaud; moins heureuse que ce dernier elle entre dans l'alimentation de l'homme et on en fait au printemps une grande destruction. »

M. Bouillon, déplore avec raison la pêche intempestive aux grenouilles que l'on fait au printemps, moment de la fécondation, de la ponte. Alors la chair de ces animaux qui ont jeûné pendant tout l'hiver et qui sont en rut « est maigre, fade, de mauvaise qualité, tandis que vers la fin de l'été et en automne elle est grasse, succulente et peut flatter le goût du vrai gourmet. »

« Si on appliquait à la grenouille la loi qui prohibe la pêche au poisson au printemps, ajoute M. H. Bouillon, l'avantage de cette mesure serait considérable, car elle décuplerait, pour ne pas exagérer, la quantité de grenouilles qui pourraient annuellement être livrées à la consommation, ce qui en ferait baisser le prix et permettrait aux petites bourses d'user d'un aliment nutritif et léger, qui convient si bien aux malades et aux convalescents. Rien n'empêcherait d'ailleurs d'en permettre la pêche à partir du mois de juin jusqu'en hiver. »

XI. — M. Rivoire, marchand de graines à Lyon, vient de publier une petite brochure intitulée : *Le petit jardin potager,* renfermant les principes essentiels pour l'entretien d'un jardin maraîcher.

La culture des principaux légumes et des plantes ornementales de pleine terre y est traitée d'une manière très-claire.

—La Société d'horticulture de l'Ain a publié, comme les années précédentes, un *Annuaire* pour 1868 : cette brochure se distingue, comme ses aînées, par un choix d'articles très-intéressants à la portée des cultivateurs. Il renferme, en outre, des renseignements précieux sur les foires, les marchés, etc., des départements de l'Ain. — On trouve cette brochure à l'imprimerie Dufour. à Bourg. J. CHERPIN.

Digitized by Google

PRATIQUE DU JARDINAGE.

REPIQUAGE DES PLANTES DE SERRE.

—

Plusieurs des végétaux que nous cultivons en serre peuvent être obtenus par les semis, quelques-uns même se sèment tous les ans, comme les primevères de la Chine, les cinéraires, les calcéolaires, les pervenches, etc. ; dans ce cas le repiquage du plant exige des soins particuliers sur lesquels je crois utile de consigner ici quelques observations pratiques.

Les plantes de serre, toujours plus délicates que celles de plein air, se repiquent très-jeunes, dans de petits pots, pour être successivement changées de vase jusqu'à leur entier développement. Il ne faut mettre qu'un pied dans chaque pot. Si vous pouvez, à l'aide d'une cuiller ou de tout autre instrument, les enlever du semis avec la motte, tant mieux, la reprise sera plus facile ; dans ce cas, vous écarterez, avec le doigt, la terre déjà mise dans le petit pot, et vous y placerez le jeune plant que vous scellerez doucement avec les deux pouces. Si le semis est trop épais, que la terre se détache trop facilement et que les racines soient à nu, vous repiquerez avec un plantoir de la grosseur d'un tuyau de plume.

Tous les végétaux ainsi transplantés seront mis dans une bâche, sous cloche ou sous châssis ombragé, pour les priver du contact de l'air et de la lumière ; au bout de deux ou trois jours, vous leur rendrez d'abord la lumière, puis vous donnerez de l'air si le temps est calme et doux.

Passons aux détails :

Le choix des petits pots, que j'indiquais en commençant, a bien son importance ; ceux que l'on trouve dans le commerce ne réunissent pas toujours les qualités nécessaires. Ils doivent être bien cuits, bien évasés sans renflements, sans vernis et le moins épais possible. Il faut aussi qu'ils soient percés d'un petit

Digitized by Google

trou à la partie inférieure, et que ce trou ne laisse aucune bavure dans l'intérieur.

Ainsi choisis, ces petits pots, auxquels les jardiniers donnent ordinairement le nom de godets, coûteront 5 centimes pièce ou 4 francs le cent, prix fort élevé, sans doute, mais qui se justifie par la difficulté de fabrication; peu d'ouvriers, en effet, les réussissent parfaitement.

Pour remplir le vase il faut de la terre, de la terre de bruyère, bien entendu, et de la meilleure. Vous préférerez celle qui est en grosses mottes parsemées de petits grains de sable blanc et se rapprochant pour la couleur du marc de café. Vous ne vous contenterez pas d'écraser ces mottes et de trier les racines, comme pour rempoter un camélia, une azalée ou toute autre plante déjà forte; vous passerez au crible fin, et si vous pensez qu'ainsi préparée votre terre ne contient pas un quart au moins de petit sable, vous en ajouterez pour arriver à cette proportion. Ce n'est pas tout; quelquefois, la terre de bruyère est sèche, et dans ce cas elle ne prend pas l'eau; il m'est arrivé d'arroser huit jours de suite une plante nouvellement rempotée, et de m'apercevoir au bout de ce temps que l'humidité n'avait pas encore gagné le fond du pot. C'est un grave inconvénient; il faut, pour y remédier, réunir d'abord la terre en tas et pratiquer, au milieu de ce tas, un trou en forme de bassin, à peu près comme les maçons lorsqu'ils préparent leur sable pour faire le mortier. Versez alors une petite quantité d'eau dans le trou, recouvrez avec les bords, attendez quelques instants, puis remuez avec une petite pelle, ou mieux, avec les mains jusqu'à ce que la terre et l'eau soient bien mélangées et ne fassent plus qu'un tout parfaitement homogène.

Il ne vous reste plus qu'à remplir vos pots; avant de le faire, cependant, il faut encore draîner, c'est-à-dire, placer au fond de chaque petit vase une pincée de sable, puis vous mettez la terre et vous plantez comme je l'ai dit plus haut.

L'opération terminée vous rassemblerez vos jeunes plantes dans un endroit bien ombragé de la serre ou de l'orangerie,

Digitized by Google

soit sur le sol même, soit sur une banquette, pourvu que les pots se trouvent près les uns des autres et parfaitement d'aplomb sur leur base. Vous mouillerez alors légèrement avec un très-petit arrosoir et sans battre la terre, puis vous attendrez trois ou quatre heures afin que le tout puisse se ressuyer convenablement; après quoi vous placerez à demeure sur couche, sous bâche, sous châssis ou sous cloche, mais toujours parfaitement à l'ombre, car un seul coup de soleil sur ces pauvres petits végétaux si faibles et si tendres produirait le plus désastreux effet. Au bout de quelques jours vous donnerez de la lumière après le coucher du soleil et vous recouvrirez le lendemain, aussitôt que ses rayons viendront frapper votre bâche, vos châssis ou vos cloches; en un mot, pour que la reprise soit prompte et facile, il ne faut pas que les feuilles, les tiges même de votre jeune plant soient fannées ou renversées par l'excès de la lumière ou de la chaleur; vous les habituerez donc peu à peu à supporter l'action de ces deux agents fort utiles d'ailleurs pour une bonne végétation.

Enfin, quand votre collection aura grandi et que les godets seront bien garnis de racines, vous ferez un premier rempotage en donnant des vases de 7 à 8 centimètres, puis un second dans des pots de 10 à 12 centimètres, et voilà tout. Qu'il me soit permis, cependant, de raconter une petite histoire qui me semble venir à propos, et dont le lecteur pourra tirer profit.

Il y a quelques années, je vis un homme que j'avais connu riche; il était devenu pauvre et demeurait à la campagne dans une maisonnette dont il cultivait avec amour le petit jardin. Vous savez, me dit-il, que j'aimais les fleurs, vous avez vu ma serre meublée de végétaux précieux, de plantes rares et nouvelles, tout a disparu, je devrais être bien découragé, n'est-ce pas! eh bien, mon cher ami, c'est une passion maintenant; j'ai des fleurs communes qui ne me coûtent rien, mais que je trouve mille fois plus belles et que je préfère à ces raretés exotiques si coûteuses et si délicates. Venez visiter mon établissement, je serai vraiment heureux de vous montrer mes richesses.

Digitized by Google

Je suivis mon ancien ami; arrivés à son ermitage, je fus introduit dans le jardin. Je ne puis vous faire aujourd'hui la description de ce charmant éden; exquise propreté, soins intelligents, disposition gracieuse et tenue parfaite de toutes les plantes et de tous les arbres qui ornaient les plates-bandes et les massifs, tel fut le résumé de mes premières impressions. En examinant de plus près, je fus encore émerveillé, je l'avoue, de l'esprit inventif, de l'adroite économie avec lesquels notre industrieux horticulteur avait su se procurer les moyens d'exécution : cloches, châssis, serres, tout avait été construit et fabriqué par lui-même; mais je me hâte d'arriver au dénouement. Après avoir tout visité au dehors, j'entrai dans une petite bâche, c'était l'atelier de multiplication; là, sur une banquette étaient rangées des caisses plates semblables à celles dans lesquelles les tailleurs font voyager leurs habits, au fond des caisses on voyait une couche de son de bois, et sur cette couche une multitude de coquilles d'œuf, ou plutôt de moitiés de coquilles placées sur leur petit bout, pleines de terreau et dans chaque coquille une petite plante gentille et vermeille provenant de semis ou de boutures. Ce sont là mes godets et mes pots à boutures, dit mon ami, qui paraissait jouir de ma surprise; vous les payez bien cher, vous, souvent ils ne sont pas bons; moi, j'en ai d'excellents qui ne me coûtent rien, et voilà comment: Quand ma ménagère fait une omelette je lui recommande de casser les œufs avec soin et de me garder les deux parties de la coquille que je laisse sécher pendant quelque temps, puis je prends une à une ces moitiés de coquille, je les perce au fond de la partie concave avec une aiguille à tricoter, je les remplis de terreau fin, j'y sème une graine de pervenche ou de réséda, je la mets sur ma couche, le tour est fait.

Je me le tins pour dit et m'empressai d'expérimenter chez moi le nouveau procédé qui me donna d'excellents résultats. Depuis cette époque je plante des résédas dans des coquilles d'œuf, je n'en manque pas un, j'emploie le même moyen pour repiquer les petites giroflées, les pervenches de Madagascar et autres

Digitized by Google

plantes pivotantes d'une reprise difficile. Je m'en trouve très-bien; enfin, j'engage tous les jardiniers à ne pas négliger ce petit moyen pour semer des melons sur couche. On met deux graines dans chaque coquille, quand elles réussissent toutes les deux on supprime la moins belle, puis lorsque le melon est châtré, qu'on veut le mettre en place, on presse un peu la coquille dans la paume de la main, elle se brise; on enlève deux ou trois parcelles pour donner passage aux racines; c'est tout ce qu'il faut; plantez ainsi, la reprise est assurée et votre melon végétera sans s'inquiéter des débris de la coquille qui ont été enfouis avec lui. F. BONCENNE.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE (1)

DE LA MATURATION DES FRUITS (Suite)

Aux Chênes, le 16 janvier 1868.

MON CHER DIRECTEUR,

Avec quelle impatience j'ai attendu, puis ouvert votre numéro de décembre, espérant y trouver la réponse à mes questions ! Mais aussi quelle n'a pas été ma déception ! Une phrase bienveillante de vous, et puis plus rien. C'est trop et pas assez.

Me serais-je donc jeté à l'étourdie, moi ignorant, dans une voie non encore explorée par la science ? S'il en est ainsi, me voilà réduit à m'égarer dans l'inconnu, à errer dans le vaste champ de l'hypothèse. Il me faut ou bien imaginer, ou soutenir un système plus ou moins rationnel, procédé assez familier aux savants eux-mêmes, ou bien poser de nouvelles questions qui resteront peut-être longtemps sans réponse. C'est ce dernier parti que je vous demande la permission de choisir, comme étant celui par lequel on épargne aux autres l'erreur en l'évitant soi-même, c'est-à-dire le plus honnête et le plus sage.

(1) Voir notre numéro de novembre 1867.

Digitized by Google

J'ai tenu à mettre en relief, dans ma précédente lettre, un fait que personne n'ignore : les fruits conservent, après leur séparation d'avec les plantes mères, une vie propre, dont les phases diverses s'accomplissent régulièrement, même dans des conditions autres que celles de la vie ordinaire : nourriture, chaleur, lumière, aération, influences atmosphériques, etc. Ensuite, j'ai demandé quelle était la loi qui régissait l'une des phases de cette vie, celle de la maturation. Aujourd'hui, j'irai plus loin encore, je serai plus indiscret dans mes questions.

Voici un fruit, être organisé et doué d'une sorte de vie..... dirai-je végétale ? Cet être est en pleine activité ; il travaille à sa maturation. Des lois, des agents inconnus contraignent les diverses substances dont il est formé à se combiner entre elles, de manière à lui faire subir une transformation lente mais complète, toujours la même, qui commence à la verdeur et finit à l'entière désorganisation. Divisons cette existence du fruit en trois époques correspondant à celles de la vie ordinaire : période ascendante, période pleine et période décroissante. Ce sera d'abord la verdeur plus ou moins éloignée de la maturité, puis l'entière maturité, enfin la maturité plus ou moins avancée. Il est évident que si, à l'une ou l'autre de ces époques, on soumet le fruit, préalablement écrasé, à une pression suffisamment puissante, pour en exprimer le jus, ce jus contiendra la plus grande partie des substances qui composaient le fruit lui-même ; substances qui continueront à se trouver en présence les unes des autres, dans des conditions différentes, il est vrai, d'ordre et de milieu, mais suivant des proportions sensiblement égales. Le principal changement apporté consistera dans ce fait que le jus exprimé sera mis en grand contact avec l'air atmosphérique, tandis qu'au sein du fruit, il ne communiquait avec lui que dans une mesure très-faible et par l'organe ténu et serré des pores.

Attachons-nous maintenant à la première époque de la maturation, et prenons pour exemple des raisins parvenus aux trois quarts de leur maturité. Ecrasons-les et pressons-les

Digitized by Google

énergiquement ; nous aurons un moût contenant, je crois, une proportion de sucre inférieure d'un quart à celle qu'il aurait eue si les raisins eussent atteint leur pleine maturité, et renfermant un quart en plus de principes acides. Notons que pendant l'opération ce moût a été largement aéré. Nous savons ce qui va arriver : une fermentation, d'autant plus active que la température sera plus élevée, va s'accomplir. Le sucre, les matières albumineuses, quelques autres éléments du moût, peut-être même une faible portion des principes acides, se transformeront en gaz acide carbonique, en alcool, en substance colorante, en éthers, etc., etc., nous aurons du vin mais du vin vert, du vin âpre, du vin contenant la plus grande partie des acides laissés dans les raisins par l'inachèvement de la maturation. On sait que cela arrive dans toutes les années et toutes les régions froides, où la vigne ne parvient pas à mûrir complètement ses grappes. Maintenant que deviendront ces acides enfermés dans le vin ?

Le vin est un être organisé. Les chimistes ne nous ont-ils pas démontré qu'indépendamment des millions d'êtres qui naissent et meurent dans son sein, il semble posséder lui-même une force de vie, puisqu'il absorbe de l'air athmosphérique, en consomme l'oxygène et en rejette l'azote. On dirait, si on l'osait, qu'il respire ! Il y a là, comme dans les fruits, des combinaisons d'éléments lentes, profondes, mystérieuses ; quelques-uns disparaissent ; il se forme des composés nouveaux. Les principes acides, entre autres, disparaissent peu à peu, au point qu'après quelques années, leur proportion a diminué de la moitié et plus. Comment s'est effectuée cette transformation ?

On sait que, dans le phénomène de la maturation des fruits, les principes acides, qui leur donnent la verdeur et l'âpreté, se transforment presque entièrement en sucre de fruit et en parfums ; n'en est-il pas de même pour la maturation des vins ?

Ce fait, s'il était reconnu, n'expliquerait-il pas très-bien la fermentation extraordinaire qu'éprouvent les vins verts, à diverses époques, pendant la première année de leur fabrication ?

Digitized by Google

Et s'il en est ainsi, c'est-à-dire si les acides des vins jeunes se transforment en sucre, qui lui-même devient alcool, un immense intérêt ne s'attache-t-il pas à la découverte des conditions et des lois suivant lesquelles se produit cette transformation? La connaissance des lois qui régissent la fermentation : écrasement des grappes, degré favorable de température, proportions convenables des éléments du moût, nous a donné le pouvoir de gouverner cet acte important de la vinification au gré de notre volonté; la connaissance de celles auxquelles obéit la transformation en principes sucrés, des principes acides ne nous rendrait-elle pas aussi maîtres de diriger, d'accélérer surtout les phases de ce dernier phénomène? Et, dans ce cas, à quels admirables et importants résultats n'arriverait-on pas?

Rêves et utopies, allez-vous dire, peut-être mon cher Directeur? Je pourrais vous répondre : pour combien de temps? Car, parmi les vérités scientifiques les moins contestées de nos jours, combien n'en compterait-on pas qui ont porté longtemps le nom — que j'appelle glorieux — d'utopie?

Mais telle n'est pas la réponse que je vous ferais si votre réalisme venait à se cabrer devant les feux follets de mon imagination ou à propos de mes questions aventurées. Je vous dirais simplement : Je cherche à m'éclairer sur des choses que j'ignore et dont la connaissance me semble intéressante autant qu'utile : venez à mon aide, vous et vos zélés collaborateurs.

Recevez, mon cher Directeur, etc.

E. Terrel des Chênes.

DE LA CRÉATION D'UN VERGER

—

Les plantations d'arbres interrompues par la rigueur de l'hiver vont être reprises après le dégel. J'espère donc que les quelques notions sur ce sujet qui vont suivre seront profitables aux personnes qui désirent être guidées dans le choix

Digitized by Google

d'une position convenable pour l'établissement d'un verger et dans le choix des variétés d'arbres les plus méritantes.

En général, les végétaux s'accommodent plus facilement du sol que du climat où ils sont plantés. Telle essence qui prospère dans une position dépérit dans une autre, plutôt à cause de l'atmosphère qui lui est nuisible que du sol plus ou moins propice : le chêne, par exemple, qui prend de grandes dimensions dans certains sites, au terrain pauvre, mais à une exposition convenable, reste à l'état de buisson dans d'autres, au sol plus riche, mais à une altitude inhospitalière. Le cerisier, le noyer, le pommier, le poirier et autres arbres à rameaux divergents et étalés croissent spontanément dans les sites peu élevés, à l'abri des grands vents, tels que les vallons, les gorges de montagnes. Ce sont donc ces positions qui doivent être préférées pour la création des vergers.

Pour être bref, je ne parlerai pas des qualités du sol, car ce dernier peut être amélioré en le défonçant, par l'apport de bonne terre végétale, de mottes de pré, d'engrais de ferme, de terreau, etc. Cependant, je crois pouvoir dire qu'un sol calcaire et profond convient généralement aux arbres, quelle que soit leur essence.

Les végétaux se trouvent souvent réunis en famille comme les animaux, et rarement isolés. Il faut donc encore suivre cette indication donnée par la nature pour assurer davantage la réussite du verger. Aussi, je réunirai ensemble, comme dans un compartiment spécial, les pommiers, les poiriers, les pruniers, les pêchers, etc.

Si les arbres végètent d'autant mieux qu'ils sont réunis en plus grand nombre, il serait peut-être plus avantageux de les planter plus rapprochés, sauf à en arracher quelques-uns, — les plus défectueux — lorsqu'ils se nuiraient. Ainsi disposés, ils s'abriteraient mutuellement et l'on jouirait plus tôt de leurs produits abondants, car ce sont les arbres de verger qui donnent l'abondance et alimentent les marchés.

Les genres pommier, poirier et autres n'ont pas le même

Digitized by Google

mode de végétation. Parmi les nombreuses variétés cultivées, il y en a dont le port affecte la forme pyramidale, élancée : telles sont les poiriers *St-Jean* ou *citron des Carmes, Beurré de Juillet, St-Germain d'été, Louise-Bonne d'Avranches, Beurré-Clairgeau, Virgouleuse, Passe-Crassane, Beurré-St-Nicolas, St-Michel-archange, Duc de Nemours, Passe-Colmar, Mme Bonnefond* (nouvelle), *William, etc.*

Ces variétés et toutes celles qui affectent cette forme doivent être plantées alternativement, comme celles à rameaux touffus, divergents ou pendants. Telles sont les variétés : *Epargne* ou *Beau-Présent, Beurré Giffard, Bon chrétien d'été* et *Bon chrétien d'hiver, Catillac, Rateau-Gris, Martin-Sec, Certeau d'automne, Messire Jean, Colmar, Royale d'hiver, Curé, Beurré Diel, Beurré d'Amanlis, Bergamotte Espéren, etc.*

Pour établir autant que possible l'harmonie dans une plantation, il faut mêler les variétés vigoureuses avec celles qui le sont moins et rejeter celles qui ne le sont pas.

Les différentes manières de végéter propres au genre poirier appartiennent aussi aux genres pommier, cerisier, prunier, abricotier, pêcher, etc.

Les variétés de pommiers à rameaux erigés sont : l'*Apis*, la *Rose*, la *Double Rose*, la *Reinette franche*, la *Reinette grise*. Celles à port étalé sont : *Reinette du Canada, Calvilles blanche et rouge, Court-Pendu, Fenouillet* et les *Rembourgs*.

UN HORTICULTEUR.

DU COLPORTAGE DU GIBIER EN TEMPS PROHIBÉ.

Un de nos honorables collaborateurs nous adresse la lettre suivante sur un sujet important et plein d'actualité. Plus que tout autre, il peut traiter en connaissance de cause la question posée, car il est un disciple aussi habile que fervent de saint Hubert. Nous lui donnons la parole.

Digitized by Google

Monsieur le Rédacteur,

Le *Salut Public* rapportait, il y a quelques jours, une lettre d'un de ses correspondants qui s'étonnait de la quantité prodigieuse de gibiers qu'on voyait sur tous nos marchés et chez tous les marchands de comestibles, le colportage en étant défendu en tant de neige.

Quelques jours après, le *Courrier de Lyon* annonçait que le gibier était à Paris d'une rareté inouïe, et qu'on n'en trouvait plus nulle part parce que le colportage en était interdit.

Il résulte donc de ces deux publications que le colportage est prohibé à Paris et qu'il est permis, même autorisé à Lyon.

Il y a dans ce fait quelque chose de bizarre et de choquant, et je m'en suis autorisé pour vous adresser les quelques observations suivantes. Si vous pensez qu'elles vaillent la peine de la publicité, je vous serai obligé de leur donner l'hospitalité dans votre petit et intéressant journal.

Il paraît que le colportage du gibier n'est n'est pas compris à Paris comme à Lyon, car pourquoi défendre là, ce qu'on permet ici ?

D'après la loi du 8 mai 1844, le colportage du gibier est interdit en temps de neige d'une manière absolue ; ceux qui ne veulent faire aucune concession à la loi, qui n'y voient que la lettre qui tue, et jamais l'esprit qui vivifie, disent : dans aucun cas, le colportage ne peut avoir lieu en temps de neige, quelles que soient l'origine et la provenance du gibier, parce que la loi ne distingue pas, et que, quand elle ne distingue pas, on ne doit pas non plus distinguer. Ceux qui sont moins absolutistes partageront, sans doute, les observations du *Salut Public*, qui dit que le colportage du gibier étranger est permis en France lorsque sa provenance en est constatée par des certificats d'origine et des déclarations faites à la frontière ; alors son introduction en France ne peut donner lieu à aucun inconvénient, c'est pour nous une sorte de bonne fortune et de bonne

Digitized by Google

aubaine, puisque ces beaux lièvres de l'Allemagne, qui nous arrivent par centaines, se vendent beaucoup moins cher que ceux de France.

Il paraît qu'à Paris la loi n'est pas interprétée de la même manière qu'à Lyon; mais si elle l'a été ici d'une façon plus large et plus conforme à son esprit, et, si la rigueur en a été fléchie pour donner satisfaction à quelques convenances et même à quelques besoins, il faut aussi reconnaître et avouer qu'il a été commis à cette occasion beaucoup d'abus, de délits et de contraventions à la loi, et ce sont toutes ces choses dont je viens vous faire la révélation qui m'ont décidé à vous adresser, Monsieur le Rédacteur, le présent article.

On sait avec quelle sollicitude on prêche, en France, la conservation des petits oiseaux; les Conseils généraux, les diverses administrations, les grands Corps de l'Etat, le Sénat même, par l'organe du cardinal Donnet, dans une de ses dernières séances, ont témoigné le vif intérêt qu'ils portaient à ces petits auxiliaires de l'homme, et fait comprendre le mal et le tort que causait leur destruction. Eh bien ! toutes ces démonstrations, toutes ces marques de sollicitude restent sans résultat et à l'état de lettre morte. En voici une preuve et une preuve que je soutiens irrécusable parce qu'elle est le résultat de renseignements que j'ai pris moi-même sur les lieux, et auprès des personnes qui commettaient le double délit que je vais signaler, délit de chasse en temps prohibé et de vente de gibier pris ou tué avec des engins défendus.

Le 10 de ce mois, je passai à la halle de la Bourse et j'y vis une quantité énorme d'allouettes, toutes prises au collet et portant encore, la plupart, le lacet à la patte. Je demandai à un des principaux marchands que je pourrais nommer, au besoin, d'où venait un nombre si considérable d'allouettes. Il me dit qu'elles étaient expédiées du nord de la France, et qu'il en arrivait à Lyon trois à quatre mille douzaines tous les jours. Voilà, par exemple, du colportage prohibé, et d'autant plus prohibé qu'il se pratique avec la circonstance très-aggravante de l'engin défendu, dont le gibier est encore porteur.

Digitized by Google

Comment ces expéditions énormes d'oiseaux, pris en France, peuvent-elles avoir lieu?...

La loi sur la chasse, cette autre loi Grammont, dont toutes les dispositions ont pour but la conservation du gibier en général, et des petits oiseaux en particulier, cette loi qui prohibe la chasse quand la terre est couverte de neige, et alors que ces pauvres souffreteux meurent de faim et de froid, n'est-elle pas violée dans ses dispositions les plus essentielles?

Enfin, je me résume en disant que le colportage du gibier à poils tué à l'étranger peut être permis en France ; mais que celui des oiseaux tués en France et à l'étranger doit y être sévèrement interdit. On empêcherait, par ce moyen, la destructiou en masse de ces utiles et intéressants volatiles qu'on a pris ou tués cet hiver par millions ; car il est certain et notoire qu'il ne s'en était jamais tant vu que cette année sur nos marchés ou colportés dans les rues par les femmes et les pourvoyeurs.

STARON.

POURQUOI LES POULES NE PONDENT PAS EN HIVER.

Récemment, un enfant terrible demandait en ma présence à sa mère, qui se plaignait de ce que les œufs étaient rares, pourquoi les poules ne pondent pas en hiver.

La mère éluda la question, mais je crus devoir satisfaire autant que possible le jeune curieux et je lui répondis :

— Mon petit ami, savez-vous pourquoi les arbres fleurissent au printemps, après avoir *dormi* pendant l'hiver, et mûrissent leurs fruits en automne, après avoir langui pendant les chaleurs de l'été?

— Oh! ça n'est pas bien difficile, répliqua-t-il, c'est parce que le bon Dieu le veut.

— Sans doute, mon ami, le bon Dieu le veut, et la nature qui a été faite par lui, le veut aussi. Eh bien, il en est à peu près ainsi des oiseaux, notamment des poules et de beaucoup

Digitized by Google

d'autres animaux, comme des végétaux. Il faut la chaleur du printemps, tempérée par les rosées et les pluies douces, pour réveiller la nature. Alors, mon petit ami, vous en serez témoin en avril et mai prochains, le grillon chante dans les prés verdoyants, les merles et les grives à la cime des grands arbres, le rossignol dans les buissons; les poules s'en vont caquetant et becquetant sur les bords des chemins, dans les prairies et les blés, puis rentrent au logis pour faire leurs œufs....

Mais lorsque les grandes chaleurs de juillet arrivent, on voit les arbres languir peu à peu. A mesure que la sécheresse se fait sentir, leur végétation paraît s'arrêter; quelques-uns même perdent une partie de leurs feuilles. Les oiseaux ne chantent plus, les poules perdent une partie de leurs plumes, qui sont leurs feuilles à elles; elles cherchent la fraîcheur à l'ombre en grattant la terre et en s'y vautrant; elles muent, c'est-à-dire que leurs facultés reproductives sont momentanément annihilées. Mais lorsque la chaleur tempérée de l'automne se produit presque analogue à celle du printemps, ces facultés reviennent peu à peu et les poules se remettent à pondre. Cependant la durée de cette ponte n'est pas d'aussi longue durée que celle du printemps; celui-ci commence en mars s'avançant vers la chaleur jusqu'en juin, tandis que l'automme commencé en septembre va à l'encontre du froid qui arrive en novembre dans notre pays.

Lorsque vous serez grand, mon petit ami, vous apprendrez en lisant de gros livres que la chaleur et l'humidité réunies étaient considérées par les anciens comme les sources de la vie; mais que la chaleur sans l'humidité ou l'humidité sans la chaleur, c'est-à-dire le froid, suspendent l'action génératrice des végétaux à l'air libre et de la plupart des animaux.

Ainsi, voilà pourquoi les poules ne pondent ni en hiver ni en été, à moins que l'homme ne leur fasse artificiellement une température analogue à celle du printemps et de l'automne.

En Alsace, on chauffe les poulaillers comme on chauffe les serres, pour avoir des poules pondeuses en hiver. Dans nos

Digitized by Google

pays du centre on se borne à les renfermer dans des écuries où le souffle des bœufs, des vaches, des chevaux produit cette température douce et humide dont je viens de parler. Alors, quelques unes des poules qui vivent dans cette atmosphère pondent.

En outre de cette situation favorable à la reproduction, les poules ainsi renfermées trouvent dans la litière à exercer une de leurs occupations besogneuses de prédilection, celle de gratter et de becqueter; la paille leur fournit quelques graines. On les voit alors vivre dans une familiarité intime avec les grands animaux; elles se posent sur leur flanc, sur leur tête, lorsqu'ils sont couchés et cherchent, à la manière des singes, à les débarasser de leurs parasites. Les ruminants, loin de chercher à faire du mal à ces volatiles officieux, semblent se montrer reconnaissants envers eux par une calme et douce quiétude.

Comme on le voit, les bêtes se comprennent et savent se rendre quelquefois de mutuels services. Elles ne se reprochent pas ces services.

— Puisque vous êtes au courant de la vie des volatiles, me dit la mère de l'enfant terrible, veuillez donc me donner quelques renseignements sur la meilleure manière d'élever et de traiter les poules?

— Je voudrais pouvoir vous satisfaire dès à présent, madame, lui répondis-je; mais cette causerie est déjà trop longue... voyez votre petit espiègle qui baille d'ennui. Donc à une autre fois!

JEAN SYLVESTRE.

PLANTES NOUVELLES OU RECOMMANDÉES

—

Aristolochia Goldicana, de Sierra-Leone et dédiée au révérend Hugh Goldic, missionnaire presbytérien, plante à grande fleur (80 cent. de circonférence), en forme de cloche, d'un vert pâle veiné de rouge ; l'intérieur d'un beau jaune d'ocre.

Digitized by Google

Gaméha Matteo Molfino, semis d'Italie, à large fleur étalée, pétales imbriqués et largement rubannés et veinés de blanc. Mise en vente par M. Amb. Werschaffelt, de Gand.

Quercus robur. Chêne à feuilles jaunes veinées ; variété *Concordia* du chêne commun, d'un effet très-décoratif pour les parcs. On dit cette variété supérieure en beauté au *Q. aurea* ; c'est probablement un *accident* fixé du chêne commun.

Œillet moussu de pleine terre, variété issue du *Dianthus barbatus*. Cette variété ne produit que des boutons ou pompons verts, terminés par une espèce de mousse fine très-élégante. Elle est mise en vente par M. Boucharlat aîné, horticulteur à la Croix-Rousse-Lyon.

Pelargonium *Boule de neige*, à feuillage panaché, obtenu par M. Auguste Laloy, horticulteur à Louhans. Ses feuilles sont d'un vert foncé au centre, flamnées de vert et largement bordées d'un blanc de neige ; fleur écarlate.

Pelargonium *Gloire de Toulouse*, obtenu par M. Pertuzès fils, à feuilles largement bordées de jaune aurore et marron. Ces deux variétés extra-belles sont aussi vendues par M. Boucharlat aîné.

LE NÉNUPHAR

PLANTE ORNEMENTALE ET ALIMENTAIRE EN CHINE.

Nous ne possédons dans nos pays que le nénuphar (*Nymphœa*) jaune et le blanc ; du moins, on ne voit guère que ces deux variétés, encore le blanc est-il rare. On ne sait même en tirer aucun parti vraiment ornemental et utile. Il n'en est pas de même en Chine, nous dit le missionnaire lazariste Huc dans ses souvenirs de voyages.

« La culture des végétaux utiles est un des soins auxquels les Chinois sont plus particulièrement livrés, et, dès les époques les plus anciennes, elle a fixé l'attention du gouvernement, qui s'est toujours efforcé de l'encourager. Dans les pro-

Digitized by Google

vinces les plus peuplées, on a mis à profit jusqu'aux étangs et aux rivières où l'on sème des plantes aquatiques nutritives, telles que les tubercules de sagittaire et le nénuphar, dont les Chinois savent tirer un merveilleux parti.

« Cette plante aquatique a toujours été connue et estimée des Chinois. Les poètes l'ont célébrée dans leurs vers à cause de la beauté de ses fleurs ; les docteurs de la raison l'ont mise au nombre des plantes qui entrent dans le breuvage d'immortalité, et les économistes l'ont préconisée à cause de son utilité. De nos jours, elle est devenue le symbole des sociétés secrètes. »

Le nénuphar est nommé vulgairement *Lien-hoa*. Ses feuilles sont larges, arrondies, festonnées, charnues, veineuses et échancrées dans le milieu. Les unes nagent sur la surface de l'eau, les autres s'élèvent au-dessus à différentes hauteurs. Elles sont d'un vert tendre au-dessus, foncé au dessous et soutenues par de longues queues mouchetées de noir. La racine du nénuphar est vivace, grosse comme le bras, d'un jaune pâle au-dehors et d'un blanc de lait au-dedans, longue quelquefois de 12 et 15 pieds. Elle rampe au fond de l'eau et s'attache au limon par les fibres des étranglements qui la divisent d'espace en espace. Du milieu des filaments, elle pousse quelquefois des fibres qui s'étendent, mais ces grands accroissements se font par les deux bouts. La queue des fleurs et des feuilles est percée jusqu'à l'extrémité de trous arrondis comme ceux de la racine et disposés symétriquement dans toute leur longueur.

Les fleurs du nénuphar sont à plusieurs pétales, disposées de telle sorte que lorsqu'elles ne sont pas encore entièrement ouvertes, on les prendrait pour de grosses tulipes ; ensuite elles s'épanouissent en rose. Au milieu de la fleur se trouve un pistil conique qui devient un fruit spongieux et arrondi, partagé dans sa longueur de plusieurs loges remplies de graines oblongues revêtues d'une enveloppe ou coque comme le gland, et composées comme lui de deux tubes blancs au milieu desquels est le germe. Les étamines sont des filaments très-déliés, terminés par un sommet violet.

Digitized by Google

Les Chinois distinguent quatre espèces de nénuphars : le jaune, le blanc et rouge à fleurs simples, le blanc et rouge à fleurs doubles, et le rouge pâle. Cette plante se multiplie par les semences, mais mieux par les racines ; elle ne demande aucune sorte de culture.

Il n'est rien de comparable à l'effet que produit le nénuphar sur les étangs et les grands bassins. Il ne pousse guère que vers la fin de mai, mais sa germination est répétée et ses grandes feuilles forment des tapis de verdure d'un aspect ravissant, lorsque, surtout, ils sont émaillés de fleurs de diverses couleurs. Comme elles sont plus grosses que des pavots, d'un blanc ou d'un rouge éclatant, elles tranchent magnifiquement sur le vert des feuilles. Les jeunes poètes chinois aiment beaucoup à chanter les promenades en bateau, au clair de la lune, dans les étangs bordés de nénuphars en fleurs, et illuminés par des essaims de lucioles et de mouches phosphorescentes.

Le nénuphar est surtout remarquable au point de vue utilitaire ; ses graines se mangent comme les noisettes en Europe. Cuites à l'eau et au sucre, elles font les délices des gourmets.

Sa gigantesque racine est d'une grande ressource pour les préparations culinaires ; de quelque manière qu'on l'arrange, elle est très-saine et d'un goût excellent. Les Chinois en font macérer au sel et au vinaigre des provisions considérables pour être mangées avec le riz ; réduite en fécule, on peut en composer de délicieuses bouillies au lait et à l'eau. Pendant l'été, on la mange crue en guise de fruit et elle est très-rafraîchissante. Les feuilles, enfin, sont d'un grand usage pour envelopper toute espèce d'objets ; lorsqu'elles sont desséchées, on les mêle volontiers au tabac à fumer pour en adoucir la force.

DE LA CULTURE
DES PLANTES A FEUILLAGE ORNEMENTAL
dans les Jardinières d'appartements en hiver.

Les plantes à feuillage ornemental que l'amateur peut conserver dans ses appartements pendant une plus ou moins lon-

Digitized by Google

gue durée sont assez nombreuses, surtout depuis quelques années, car des introductions importantes de ce genre ont été faites pour satisfaire au goût du jour, c'est-à-dire à la mode, Je ne veux cependant signaler que les plus belles et les plus rustiques, celles qui demandent le moins de soins.

On sait que les plantes à feuillage possèdent la vertu d'absorber pendant le jour l'acide carbonique délétère, produit par la chaleur artificielle des appartements, et de rejeter pendant la nuit l'oxygène que nous respirons. Elles ne sont donc pas seulement agréables à la vue, mais encore utiles au point de vue hygiénique.

Voici, divisées en plusieurs groupes au choix de l'amateur, la nomenclature de celles qui peuvent produire pendant un certain nombre de jours un bel effet dans un appartement, à la température de dix degrés. On les tiendra près d'une croisée dans le jour, et à la proximité du feu dans la nuit.

1er Groupe. — Je place au centre de la corbeille ou jardinière un joli pied de palmier *Latania borbonica*, aux larges feuilles palmatifides en éventail; à gauche un pied de *Dracœna terminalis*, à feuilles lancéolées, rubanées de rose; à droite un pied de *Curculigo sumatrana*, à feuilles lancéolées élégamment plissées; puis entre les précédentes un pied de *Pandanus javanicus folii variegatus*, à feuilles gladiées, rubanées de blanc; un pied de *Caladium Chantinii*, à feuilles à nervures d'un rose vif et à macules blanches et roses; un pied de *Caladium Belleymeii*, à feuiles maculées de blanc et de rose; un pied de *Pteris argyrea*, à feuilles zonées d'argent sur fond vert; un pied de *Pteris tremula*, à fronde élégante d'un vert tendre; un pied de *Maranta zebrina*, à larges feuilles veloutées, rubanées de vert foncé et de vert pâle en dessus, violet en dessous; un pied de *Maranta porteana*, à feuilles maculées d'un blanc d'argent.

Je place en bordure le *Sellaginella denticulatum* en forme de gazon; le *Sellaginella apoda* formant tapis, etc., etc.

2me Groupe. Au centre : *Pandanus elegantissimus* à feuilles gladiées à aiguillons rouges; à droite : *Pteris arguta* , feuilles

Digitized by Google

aux frondes gracieuses; *Cyperus alternifolius folii variegatus*, à tiges et feuilles souvent rubanées d'un blanc pur; *Alocasia Lowii*, feuilles pelletées d'un beau bronze cuivré, à nervures jaunâtres; *Alocasia Weitchii*, feuilles à nervures d'un beau blanc — superbe plante; — *Dracœna ferrea*, feuilles lancéolées d'une couleur de rouille; *Dracœna terminalis*, feuilles rubanées de rose et de rouge; *Campylobotrys ghiesbregthii*, feuilles à reflet métallique d'un blanc argenté; en bordure : *Cissus discolor*, feuilles à reflet d'un vert sombre et d'un pourpre violacé, maculées de blanc; *Elœocharis setacea*, feuillage d'un beau vert tendre, etc. (*A suivre.*) TH. DENIS.

VARIÉTÉ

UN JARDIN CHINOIS

Un ouvrage important, qui offre un vif intérêt aux amateurs de choses excentriques, est celui qui a pour titre : *L'Empire Chinois, souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet*, par M. Huc (1).

Nous y trouvons les descriptions d'un magnifique palais communal (espèce d'hôtel de ville) et d'un splendide jardin chinois, qui témoignent de l'antiquité de l'art de créer des jardins en imitant les sites pittoresques de la nature, système improprement appelé *anglais*. Nous pensons que ces descriptions seront lues avec plaisir par nos souscripteurs, surtout celle du jardin qui pourrait être appelé à juste titre le *jardin d'un sage*.

Deux missionnaires éconduits du Thibet traversent la Chine pour se rendre à Macao, résidence de leur confrérie. Suivant

1) Paris, librairie de Gaume frères, rue Cassette, 4.

Digitized by Google

un ordre du vice-roi de la province de Sse-Tchouen, ils sont logés et nourris gratuitement dans le palais communal de chaque ville par où ils passent avec leur escorte officielle, et aux frais de la ville.

C'eut été vraiment grand dommage, dit M. Huc, l'un des deux missionnaires, de quitter Lien-Tcheou sans voir son magnifique palais communal. Aussitôt que nous l'eûmes parcouru il nous vint en pensée que si les mandarins (magistrats) avaient fait tant de difficultés pour nous y laisser entrer, c'était de peur que, séduits par sa beauté et ses agréments, nous ne voulussions plus en sortir. Après avoir traversé une vaste cour plantée de grands arbres, on monte au principal corps de logis par une trentaine de degrés en belle pierre de taille. Les appartements spacieux et élevés étaient d'une propreté exquise et d'une fraîcheur délicieuse. Des meubles en laque avec des dessins dorés et d'une variété infinie, des tentures en taffetas jaune ou rouge, des tapis tissés en pellicules de bambou et peints des couleurs les plus vives ; puis des bronzes antiques, de grandes urnes en porcelaine, des vases élégants où croissaient des fleurs et des arbustes affectant les formes les plus bizarres, tels étaient les ornements que nous rencontrâmes dans cette splendide demeure.

Derrière la maison était un vaste jardin où l'industrie chinoise avait épuisé toutes ses ressources pour contrefaire l'indépendance de la nature et imiter ses jeux les plus capricieux.

Il serait difficile de se faire une idée exacte de ces créations curieuses, dont le goût s'est depuis longtemps répandu en Europe, et auxquelles on a donné mal, à propos, le nom de *jardins anglais*.

Il existe un petit poème chinois intitulé *Jardin de Sse-Ma-Kouang*, dans lequel cet illustre historien et ce grand homme d'état du Céleste-Empire s'est plu à décrire lui-même toutes les merveilles de sa demeure champêtre. Nous reproduisons avec plaisir ce délicieux fragment de la littérature chinoise qui nous fera connaître en même temps le caractère de son auteur, de

Digitized by Google

ce fameux Sse-Ma-Kouang, qui joua un rôle si important sous la dynastie des Song, dont il fut premier ministre vers la fin du XIe siècle.

« Que d'autres, dit Sse-Ma-Kouang, bâtissent des palais pour enfermer leurs chagrins et étaler leur vanité ! Je me suis fait une solitude pour amuser mes loisirs et causer avec mes amis. Vingt arpents de terre ont suffi à mon dessein. Au milieu est une grande salle où j'ai rassemblé cinq mille volumes pour interroger la sagesse et converser avec l'antiquité. Du côté du midi on trouve un salon au milieu des eaux qu'amène un petit ruisseau qui descend des collines de l'occident ; elles forment un bassin profond d'où elles s'épandent en cinq branches comme les griffes d'un léopard, et avec elles, des cygnes innombrables qui nagent et se jouent de tous côtés.

« Sur le bord de la première, qui se précipite de cascade en cascade, s'élève un rocher escarpé dont la cime recourbée et suspendue en trompe d'éléphant, soutient en l'air un cabinet ouvert pour prendre le frais et voir les rubis dont l'aurore couronne le soleil à son lever.

« La seconde branche se divise à quelques pas en deux canaux qui vont serpentant autour d'une galerie bordée d'une double terrasse en festons dont les palissades de rosiers et de grenadiers forment le balcon. La branche de l'ouest se replie en arc vers le nord d'un portique isolé où elle forme une petite île ; les rives de cette île sont couvertes de sable, de coquillages et de cailloux de diverses couleurs ; une partie est plantée d'arbres toujours verts, l'autre est ornée d'une cabane de chaume et de roseaux, comme celles des pêcheurs.

« Les deux autres branches semblent tour à tour se chercher et se fuir en suivant la pente d'une prairie émaillée de fleurs dont elles entretiennent la fraîcheur. Quelquefois, elles sortent de leur lit pour former de petites nappes d'eau encadrées dans un tendre gazon, puis elles quittent le niveau de la prairie et descendent dans des canaux étroits où elles s'engouffrent et se brisent dans un labyrinthe de rochers qui leur disputent le pas-

Digitized by Google

sage, les font mugir et s'enfuir en écume et en ondes argentines dans les tortueux détours où ils les forcent d'entrer.

« Au nord de la grande salle, sont plusieurs cabinets placés au hasard, les uns sur des monticules qui s'élèvent au-dessus des autres comme une mère au-dessus de ses enfants ; les autres sont collés à la pente d'un coteau ; plusieurs occupent les petites gorges que forme la colline et ne sont vus qu'à moitié. Tous les ruiseaux sont ombragés par des bosquets de bambous touffus, entrecoupés de sentiers sablés où le soleil ne pénètre jamais.

« Du côté de l'ouest, s'ouvre une petite plaine divisée en plates-bandes, en carrés ou en ovales qu'un bois de cèdres antiques défend des froids aquilons. Toutes ces divisions sont remplies de plantes odoriférantes, d'herbes médicinales, de fleurs et d'arbrisseaux. Le printemps ne sort jamais de cet endroit délicieux. Une petite forêt de grenadiers, de citronniers et d'orangers, toujours chargés de fleurs et de fruits, en termine le coup d'œil à l'horizon. Dans le milieu est un cabinet de verdure où l'on monte par une pente insensible qui en fait plusieurs fois le tour comme les volutes d'une coquille et arrive en diminuant au sommet du tertre sur lequel il est placé. Les bords de cette pente sont tapissés de gazon qui s'élève en siége de distance en distance, pour inviter à s'asseoir et à considérer ce parterre sous tous les points de vue.

(*La suite au prochain numéro.*)

ERRATUM DU NUMÉRO DE DÉCEMBRE 1867.

Page 300, ligne 16, au lieu de : *ennemis nuisibles*, lisez *ennemis invisibles*.

Page 303, au lieu de : *ses œufs*, lisez *les œufs*.

Même page, ligne 29, au lieu de : *Ces petits persécuteurs*, lisez *les petits persécuteurs*.

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

I. Actualité. — II. Prochaines expositions. — III. Le Verger de M. Mas. — IV. Primevères de Chine nouveaux. — V. Sériciculture. — VI. Catalogues.

I. — Le mois de février, malgré les gelées de 3 à 5 degrés du matin, a été très beau et par conséquent très-favorable aux travaux des champs. Le défoncement des terres et les plantations ont pu se faire dans les meilleures conditions. Malheureusement la stagnation des affaires commerciales a empêché l'exécution de beaucoup de plans restés en projets.

Les semailles précoces d'automne ont produit les meilleurs résultats. Les grains ont bien germé; les sujets ont eu le temps de s'enraciner et de se fortifier avant l'hiver. Aujourd'hui ils sont verts et se distinguent d'avec ceux semés tardivement. Ces derniers sont généralement chétifs ; ils ont roussi aù souffle de la bise pendant février, et le dégel a soulevé leurs racines ; beaucoup ont péri ou périront. Les autres talleront et les remplaceront, si mars est pluvieux et doux, et si les cultivateurs se hâtent de couvrir la terre d'engrais commerciaux, tels que guano du Pérou, guano agenais, phosphate, fumier d'étable réduit en terreau, et de donner ensuite à la terre un vigoureux coup de rouleau.

On doit se hâter de planter les pommes de terre dans les terres préparées. Des plantations faites l'année dernière dès l'automne ont donnés d'excellents résultats. — Il importe de choisir des tubercules sains, de grosseur moyenne, et de ne pas les diviser en plusieurs quartiers, ainsi qu'on le fait dans quelques localités. Le tubercule entier offre deux précieux avantages : il est moins sujet à la pourriture que coupé en deux ou trois morceaux; et puis, en cas de gelée tardive, ses yeux latents se développent, et donnent de nouvelles pousses pour remplacer les premières si elles ont péri par les gelées tardives.

Digitized by Google

II. — D'importantes et nombreuses expositions d'horticulture auront lieu au printemps prochain. — Celle que prépare la société centrale de Paris se tiendra au palais de l'Industrie, au Champ de Mars, en mai prochain, à une date non encore fixée et durera plusieurs semaines. Des exhibitions du même genre se tiendront à Rennes, du 4 au 7 mai, à Mulhouse du 4 au 8 juin, à Orléans du 2 au 10 mai, à l'occasion du concours régional. Nous avons déjà annoncé l'exposition internationale qui doit s'ouvrir à Gand le 29 mars. Du 26 au 28 avril suivant la société royale de botanique tiendra une exposition à Bruxelles.

III. — M. Mas, président de la société d'horticulture de l'Ain, préconise dans le numéro de février du *Verger*, qu'il dirige avec distinction, la culture des variétés de poires d'automne, de préférence aux variétés d'hiver. Celles-ci, selon lui, demandent beaucoup de soins et sont destinées aux tables de luxe, tandis que les premières sont à la portée des classes peu aisées, parce qu'elles sont plus abondantes et qu'elles viennent presque sans soins. Cette manière de voir peut être vraie, ce qui ne l'empêchera pas d'avoir de nombreux contradicteurs, surtout parmi les cultivateurs. — Ceux-ci, en effet, ne font guère d'argent de leurs fruits d'automne, lorsqu'il y a abondance ; les cerises seules leur donnent de bons résultats dans le midi et dans notre région tempérée, parce que leurs récoltes se succèdent et s'expédient au loin.

IV. — Les primevères de Chine sont aujourd'hui en pleine floraison dans nos serres tempérées, et on peut juger, en les admirant, le progrès immense qu'elles ont fait dans notre climat surtout depuis quelques années. Il existe aujourd'hui un bon nombre de variétés remarquables, obtenues par plusieurs horticulteurs. — Les fimbriées, à fleurs simples panachées, sont dues à M. Ch. Hubert, d'Hyères ; une, à feuilles de fougère et à fleurs simples rubanées et ponctuée de Carmin, a été obtenue par M. Brun, jardinier à Craponne; plusieurs variétés de l'*Erecta* à

Digitized by Google

fleurs très-doubles, d'un beau rouge et à fleurs semi-doubles d'un blanc lavé de rose, sont dues à M. Th. Denis, du jardin botanique de Lyon. Maintenant que l'espèce est sortie de son type originaire, pour varier, on peut s'attendre à de nombreuses et admirables évolutions dans l'espèce.

V. — La plupart des sériciculteurs de nos localités, découragés par l'insuccès de leurs dernières cultures, et par la cherté des graines de vers à soie Japonaises, réputées les meilleures, renoncent, ce printemps, à une industrie qui était de leur goût et à laquelle ils étaient habitués. Leurs mûriers vont donc rester intacts cette année. Si cependant quelques-uns de ces sériciculteurs voulaient essayer quelques graines, nous les engagerions à s'adresser à M. Lacroix, directeur de l'*Union séricicole,* à Valréas (Vaucluse). Notre honorable confrère étant au courant de tous les grainages, mieux que personne autre, il est à même de les bien servir.

VI. — M. Ch. Hubert, horticulteur à Hyères (Var), annonce dans son volumineux catalogue de graines pour ce printemps plusieurs plantes ornementales nouvelles dont la description est des plus attrayantes. Parmi ces plantes nous remarquons plusieurs variétés d'Ipomées, aux feuilles marbrées de blanc, aux fleurs larges, bordées de blanc, de bleu, ou ponctuées de carmin, de lilas sur un fond d'autres coloris brillants. On sait que cette plante volubile tapisse en peu de temps les murs, les treillages et les décore de la manière la plus agréable.

M. Moutceny, horticulteur à Villefranche (Rhône), annonce dans un nouveau catalogue des graines d'un grand nombre de plantes fourragères, potagères et florales, très-recommandables et à des prix modiques.

Mme Frémion-Baboud et fils, de Bourg, annoncent aussi dans leur catalogue printanier un grand nombre de semences de choix en tous genres. Ils offrent aussi des conifères et des arbres fruitiers très-variés.

Digitized by Google

DE LA PLANTATION DES ARBRES FRUITIERS

—

Les plantations d'arbres fruitiers se font ordinairement de deux manières partielles ou générales : dans une plantation neuve, le nouveau système sera de beaucoup préférable. J'appelle plantations partielles celles qui se font disséminées comme on en voit encore dans la plupart des anciens potagers, où les arbres occupent les plates-bandes sous formes de pyramide, quenouille, vase, éventail et autres formes qu'il serait difficile de classer, et en compagnie de plantes vivaces, telles que Phlox, Pivoines, Aster, Lis, etc.

Ce genre de plantation est on ne peut plus vicieux, car, ainsi que je le dirai plus tard, les arbres fruitiers ont besoin d'un genre de culture spéciale qui s'accorde difficilement avec tout autre.

Selon la nature du sol, les plantations doivent se faire à l'automne ou au printemps. Dans un terrain léger et sec, et même dans celui où il n'y a pas excès d'humidité, la plantation doit être terminée au 1er janvier. Pour un terrain humide et froid, il sera préférable d'attendre du 15 février au 15 mars.

Les trous doivent être soigneusement ouverts au moins trois mois à l'avance, si le terrain n'a pas été défoncé entièrement. Pour de grandes formes, telles que pyramide, vase, éventail, palmette, forme carré, etc, les trous ne devront pas avoir moins de 2 mètres d'ouverture, et 0,70 de profondeur lorsque le sous-sol est bon. Si ce dernier est imperméable, on percera la couche qui s'opposerait à l'écoulement de l'eau, jusqu'à 1m ou 1m,20 de profondeur.

La couche supérieure est généralement la meilleure ; elle sera mise de côté, et le reste mélangé avec les engrais en terre d'amendement indispensable à toute bonne plantation. Si la terre du fond était tout à fait mauvaise, il serait préférable de la remplacer par d'autre, prise à la surface, dans le voisinage.

Digitized by Google

On se trouvera bien de remuer cette terre au moins une fois, deux mois après l'extraction, entourant les carrés, afin que les engrais se trouvent parfaitement mélangés, et que les agents atmosphériques l'aient pénétrée le plus possible.

Pour les cordons doubles, on ouvrira, au lieu de trous, une tranchée de 1^{m} de large et 0,70 à 0,60 ou 1^{m} de profondeur, selon la qualité du sol, et on disposera la terre extraite de la même manière que pour les trous.

Lorsqu'on fera une plantation générale, tout le terrain étant défoncé, il serait inutile de faire des trous plus grands que pour mettre les racines à l'aise. Ainsi que pour les trous, le défoncement devra être fait quelques mois à l'avance, et afin de donner plus de prise aux agents atmosphériques, la terre sera déposée en billon, au lieu de surface plane. Au moment de la plantation, on remuera le tout afin de l'égaliser. Il est admis comme principe que la terre ne doit pas être travaillée quand elle est molle, et encore moins lorsqu'on la travaille profondément. Toute fausse économie est désastreuse en culture, et en plantation ; il vaut mieux planter peu et bien que de planter beaucoup si on n'apporte pas à l'ouvrage les soins nécessaires.

On procédera à la plantation de la manière suivante :

La terre mélangée sera mise dans le trou jusqu'à hauteur convenable selon l'importance. Ne perdons pas de vue que les trous s'affaissent au moins d'un dixième de leur profondeur ; que la greffe doit toujours être à 0,10 ou 0,12 au-dessus du sol dans les terrains humides, et 0,04 à 0,05 dans les terrains secs et légers. Une tringle droite mise en travers, et reposant sur les bords moyens des trous, est un guide sûr lorsqu'on pose l'arbre, afin de s'assurer qu'il sera à une profondeur convenable.

Les racines devront être examinées avec soin, afin de rafraîchir avec la serpette (et non avec le sécateur, comme quelques planteurs le font), toutes les parties qui seraient déchirées, meurtries ou éclatées. C'est un tort de les couper toutes à la même longueur, petites comme grosses ; on doit les conserver

Digitized by Google

aussi longues que possible, la reprise en sera plus assurée. La coupe doit toujours être faite en dessous et en biseau court, afin que la plaie soit moins grande et repose sur le sol, ce qui aide à la cicatrisation et à l'émission de nouvelles radicelles.

Le trou préparé, un homme y descend, et pendant qu'un autre jette légèrement la terre extraite de la surface sur les racines, le premier la fait entrer avec soin entre toutes, et les place dans la position qu'elles avaient avant l'arrachage autant que possible, car il est certain que si la position normale est dérangée, il y a dilatation et contraction des canaux séveux, ce qui est un obstacle à la circulation de la séve, et par conséquent à la reprise. Ensuite lorsque le trou est entièrement comblé, on appuie légèrement avec le pied et non avec force, comme on le fait trop souvent. Qu'arrive-t-il dans ce dernier cas? La terre serrée offre un obstacle à l'humidité qui se trouve rejetée loin du pied de l'arbre, ainsi que la chaleur, et par contre favorise l'action de la sécheresse par le contact des molécules terrestres qui ne s'abritant plus l'une par l'autre, mais devenant par le fait conductrices, transmettent l'action desséchante jusqu'aux racines.

Quelques auteurs conseillent d'imprimer à l'arbre un léger mouvement de haut en bas, lorsque les racines sont déjà recouvertes de terre. Dans cette action les racines rigides peuvent reprendre leur place et ne s'en pas mal trouver ; mais le chevelu ne peut que s'en trouver fort mal. Cette opération détermine chez lui des plis ou coudes, défavorables à la reprise.

D'autres conseillent de verser un ou deux arrosoirs d'eau au pied de l'arbre pour opérer un tassement régulier. Est-ce bien rationnel? J'en doute. Dans tous les cas, cet arrosement nécessite ensuite de fréquents binages. Il serait préférable, si la terre était sèche au moment de la plantation, de la mouiller convenablement la veille, et de planter avec la terre fraîche, mais non humide. Il faut faire exception pour les plantations tardives, car au moment de la reprise, les végétaux absorbent beaucoup, et on doit favoriser la végétation par tous les moyens possibles. Les arrosements et les binages ne doivent pas être né-

Digitized by Google

gligés. Je dois le dire, c'est là un cas tout à fait anormal à la plantation.

Quel est le cultivateur qui voit d'un bon œil une averse tomber sur les labours qu'il vient de terminer? Chacun sait que l'action de la pluie tombant sur un terrain fraîchement remué et dont la surface est humide, comme cela arrive ordinairement, détermine une fâcheuse influence qui se fait sentir dans la plupart des sols, une partie et même toute l'année.

On a également conseillé le pralinage des racines dans un mélange détrempé clair de bouse de vache et de terre franche. La terre franche seule est préférable. Le sol contient assez de principes nutritifs pour l'arbre au moment de la plantation, sans qu'il soit avantageux de mettre des agents en décomposition en contact avec les plaies, qui ont déjà une tendance à se désorganiser par la pourriture. Que ces agents soient mis à une faible distance des racines afin que l'action des pluies, et les lois de la nature, en les décomposant, les entraînent dans le sol et les mettent à proximité des racines, lorsqu'il y aura déjà un commencement de cicatrisation, cela se comprend, car leur action sera beaucoup plus salutaire à l'arbre.

L'emploi du sable de rivière dans les racines est très-avantageux. Il conserve l'humidité et se laisse difficilement pénétrer par la sécheresse, et par son peu d'adhésion moléculaire, l'air le pénètre facilement. On ne saurait trop en recommander l'emploi, surtout dans la proportion de moitié ou des deux tiers, selon la compacité des terrains dans lesquels on opère.

H. Robinet.

DE LA DESTRUCTION DES VIPÈRES

—

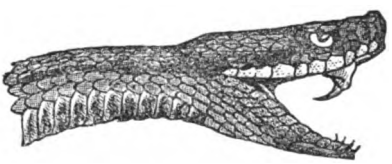
Des journaux quotidiens se sont occupés, dans ces derniers temps, de la destruction des vipères. Mais y a-t-il réellement des vipères dans notre pays froid et brumeux? Il est permis d'en douter. En tous cas, s'il en existe, elles sont rares. C'est

Digitized by Google

ce que nous prouve une décision du Conseil général du Rhône, prise dans sa session de 1866. Depuis un certain nombre d'années, il votait invariablement une somme pour la destruction des vipères. Cette somme restant sans application, sans doute à défaut de vipères, il lui a trouvé une autre destination plus rationnelle, celle de la destruction des hannetons.

Les paysans prennent souvent pour des vipères les couleuvres, inoffensives, à tête plate triangulaire (*coluber natrix*), de Linné, à taches d'un blanc jaunâtre sur le derrière de la tempe. « Les couleuvres sont aussi peu à craindre que les orvets, dit M. Ferdinand Hœffer. » L'orvet, privé de dents, — et d'yeux, disent les paysans, — ressemble à une anguille; aussi lui a-t-on donné le nom d'anguille fragile (*anguis fragilis*). Sa partie postérieure se détache à la moindre pression; de là l'épithète de fragile.

« Le seul serpent que nous ayons à craindre dans nos climats, ajoute M. Ferdinand Hœffer, dans le *Monde des Bois* (1), c'est la vipère (*vipera præster*, Lin.), ainsi nommée parce qu'elle fait des petits vivants au lieu de pondre des œufs. On la reconnaît à deux lignes en zig-zag, dont le milieu de la face supérieure du corps est marqué, depuis le sommet de la tête jusqu'à l'extrémité de la queue. Sur le milieu de la tête triangulaire se voit une marque, à laquelle on a trouvé quelque ressemblance avec une croix; de là le nom de serpent croisé. Le fond de la couleur varie suivant l'âge et le sexe du reptile.



Vipère commune.

« Le cou est bien distinct du corps, dont la longueur ne dépasse guère 80 centimètres. L'iris, couleur d'or, donne aux

(1) Volume in-8°, orné de vignettes. Chez M. J. Rothschild, éditeur, 43, rue Saint-André-des-Arts. — Prix : 15 francs.

Digitized by Google

yeux de la vipère, dépourvus de paupières, un éclat flamboyant. Malgré cette apparence de vivacité, c'est un animal aux mouvements lourds, comparativement à ceux des serpents non venimeux; il n'est violent et brusque qu'au moment où il s'élance sur une souris ou un lézard, non pas pour le dévorer sur-le-champ, mais pour l'empoisonner. L'effet du venin se fait sentir au bout de quelques secondes; la victime, paralysée, est ensuite avalée facilement. L'appareil qui sécrète le venin est situé à la partie supérieure de la voûte palatine; il se compose d'un tissu glandulaire, tapissé par une membrane tendineuse et d'une dent conique, traversée par un petit canal où chemine le venin, depuis la glande qui le secrète jusqu'à la pointe qui l'introduit dans la piqûre. Cette dent est mobile en tous sens; à l'état de repos de l'animal, elle est couchée dans un replis de la gencive, qui lui forme une sorte de gaîne. Elle ne se redresse que par l'écartement des mâchoires, lors-

Petite vipère.

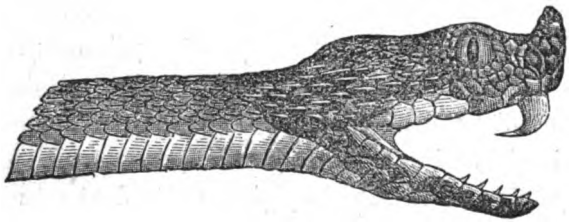
que le reptile ouvre largement la gueule; et, par la pression qu'elle exerce en même temps sur l'appareil glandulaire, elle en fait sortir le venin destiné à pénétrer dans la petite plaie. Celle-ci n'a guère plus d'un à deux millimètres de profondeur; l'absorption du venin ne s'opère donc que par les vaisseaux capillaires de la peau. Cette absorption est d'une rapidité extrême et détermine bien vite des symptômes alarmants. Aussi le meilleur remède consiste-t-il à sucer la petite plaie et à rejeter la salive. On ne peut pas toujours cautériser la plaie, faute d'un bistouri ou d'alcali.

« Dans nos climats, la morsure de la vipère se borne au gonflement de la partie lésée, qui peut envahir les parties voisines et qui est accompagnée des symptômes d'un empoisonnement septique : nausées, vomissements, vertiges, prostration des

Digitized by Google

forces, syncopes ou défaillances. Cet ensemble de symptômes se dissipe peu à peu, et au bout de quelques jours la santé est revenue à l'état normal. Ce n'est que dans des cas exceptionnels que les effets de la piqûre se terminent par la mort. Et encore, dans ce cas, est-ce la faute de l'homme.

La *vipère de Redi*, nom d'un naturaliste célèbre, est plus grosse et plus venimeuse que l'espèce commune ; elle se ren-



Vipère de Redi.

contre quelquefois dans la forêt de Fontainebleau. Son ventre est couleur de chair, son dos est marqué de quatre séries de taches noirâtres oblongues sur un fond rouge cuivré. Sa morsure est toujours très-dangereuse.

« Les souris meurent presque instantanément de la morsure de la vipère ; les chèvres, les brebis et les oiseaux, au bout de quelques secondes. Les amphibies, tels que les grenouilles et les tritons, n'en paraissent pas même incommodés. »

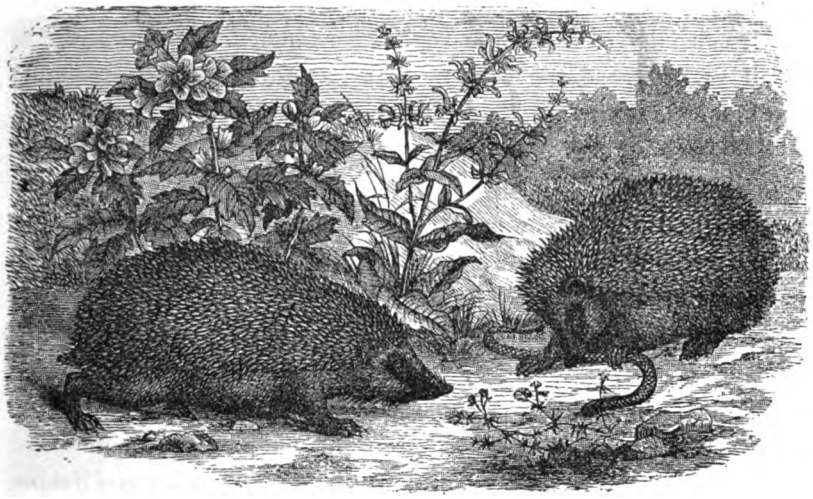
Ce phénomène peut-il s'expliquer par la raison que ces animaux sont à sang froid? Non, car le porc et le hérisson, qui sont à sang chaud, n'ont rien à craindre de la vipère, qu'ils détruisent impunément.

Ainsi donc, au lieu de faire la guerre au hérisson inoffensif, protégeons-le, pour détruire les serpents et d'autres animaux ou insectes nuisibles.

« Cet animal, ajoute M. Ferdinand Hœffer, attaque résolument la vipère, dont il paraît même être très-friand ; il se laisse piquer au museau, la partie la plus sensible de son corps, pour arriver à lui saisir la tête ; puis, il la broie et en avale toutes les parties, y compris la dent et les parties venimeuses, sans présenter aucun effet d'empoisonnement. Cependant le héris-

Digitized by Google

son appartient à la classe des mammifères, comme la chèvre et le mouton; d'où vient cette différence ? »



C'est par ce fait inexplicable, comme en mille autres cas, que la nature fait connaître toute sa sagesse et toute sa puissance : elle a donné à la vipère un ennemi mortel, et elle a dû l'armer convenablement pour remplir sa mission. J. C.

LE ROSIER DE BANKS, RENDU REMONTANT

Nous recevons d'un de nos honorables correspondants, qui a le double avantage d'être savant théoricien et bon praticien, la lettre suivante, qui sera lue avec plaisir par les amateurs de rosiers.

La Rode, 26 janvier 1868.

Cher Rédacteur,

Un mot en passant sur un arbuste, non pas oublié, mais dont peut-être le public horticole n'apprécie pas assez le mérite ; je veux parler du rosier de Banks.

Le rosier de Banks est un arbuste à rameaux effilés et flexibles (appelé assez injustement grimpant, puisqu'il a besoin, pour se soutenir, d'attaches ou de supports ; il serait plutôt

Digitized by Google

rampant, si on l'abandonnait à lui-même). Ordinairement inerme et très-peu épineux, il est presque toute l'année couvert d'un joli feuillage vert, luisant, que les fortes gelées ou les grands vents peuvent seuls faire tomber. De juin à juillet, il se couvre d'une grande quantité de jolies petites fleurs blanches ou jaunes, selon la variété.

D'une très-grande vigueur, on l'emploie généralement au pied des murs, des palissades ou des habitations qu'on veut dissimuler promptement. Il a vite atteint une grande hauteur et retombe en gracieuses guirlandes.

On peut lui faire un reproche, que l'on adresse à tous nos rosiers non-remontants, bien que ce soit en partie parmi eux que se trouvent nos plus belles roses; mais il est dans notre nature de n'être jamais satisfait. Que demandons-nous au rosier de Banks? Des roses rouges, cramoisies, remontantes. Eh bien, l'expérience m'a montré, dans le pays que j'habite, que ce but peut parfaitement être atteint, au moyen de la greffe en écusson (1).

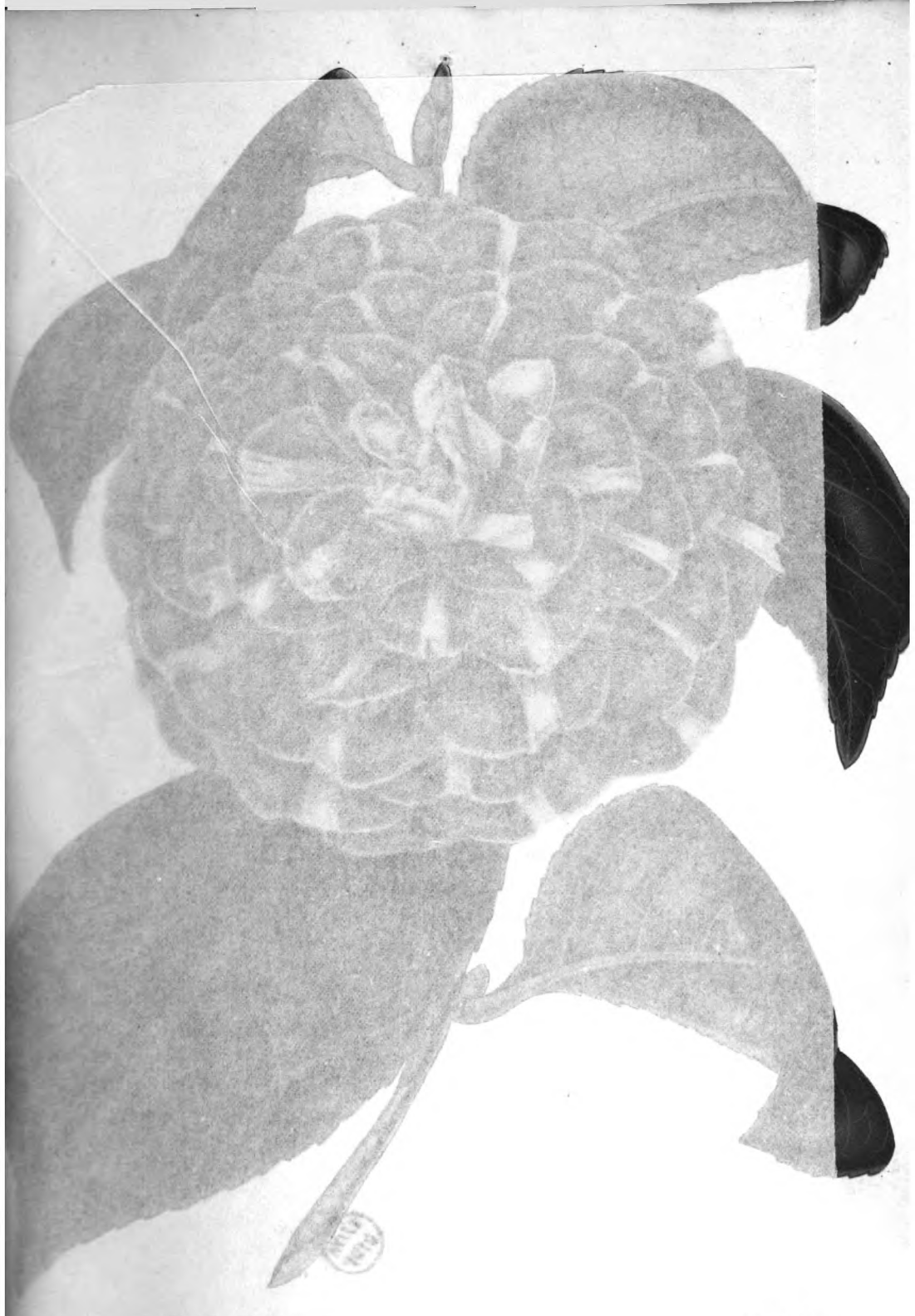
Je connais à Castres, et dans les environs, des rosiers de Banks qui sont tout l'été couverts de fleurs pourpres ou roses, d'un effet ravissant.

Je me propose cette année, — et j'ai déjà commencé à l'automne dernier, — de transformer ainsi plusieurs centaines de mètres de palissades. Au lieu du Bengale commun, j'emploie le Bengale *Hermosa*, qui est à fleurs beaucoup plus pleines et d'une plus longue durée. A cette dernière variété, j'ai déjà ajouté *Gloire de Dijon*, l'*Arioste*, *Noisette du Luxembourg*, *Bougainville*, *Chromatella*, *Ophirie*, etc. En général, toutes les espèces vigoureuses donneront, je crois, un bon résultat. Il ne serait peut-être pas hors de propos de sevrer la branche au-dessus de la greffe, dans la crainte que la partie supérieure ne soit nuisible à cette greffe.

Veuillez agréer, etc. H. ROBINET.

(1) Dans les pays froids, les rosiers Banks gèlent quelquefois, et à plus forte raison les thés greffés sur leurs rameaux. On peut cependant les garantir des hivers rigoureux en les couvrant d'un paillasson. (*Note du Rédacteur.*)

Digitized by Google



Revue des Jardins et des Champs *Fig. XXVIII.*

CAMELLIA CARLOTTA PELOSO.

Semi Italie. (Serre froide.)

Digitized by Google

Etab. Lith. de L. Stroobant. à Gand.

Digitized by Google

Fig. XXVIII.

CAMELLIA CARLOTTA PELOSO.

Semi Italie. (Serre froide.)

Digitized by Google

Etab. Lith. de L. Strobant à Gand.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

CAMELLIA CARLOTTA PELOZZO

Figure XXVIII.

—

Le camellia sera toujours la reine des fleurs en hiver, comme la rose est celle des fleurs de la belle saison. Il n'y a rien de plus majestueux, de plus brillant, qu'une serre garnie de camellias variés, couverts de leurs fleurs rouges, roses, blanches, rubanées, ponctuées, d'une facture si régulière généralement, qu'on les dirait faites au pinceau. L'arbuste prend quelquefois la dimension de l'arbre, lorsqu'il est vigoureux et placé dans un milieu convenable. La tige se ramifie de bas en haut, en conservant une forme régulière, agréable à la vue; les rameaux sont couverts de feuilles d'un vert foncé et brillant, qui fait ressortir avec éclat le riche coloris des fleurs.

Cette plante offre un grand avantage aux amateurs, celui de n'être pas trop exigeante de soins.

La belle collection de M. Blain, ex-maire de Fleurie, aujourd'hui en pleine floraison, est magnifique.

Le camellia ne fructifie que rarement sous notre climat tempéré; il lui faut, pour se reproduire régulièrement, le soleil des pays chauds. Aussi les variétés nouvelles nous viennent-elles ordinairement d'Italie.

Celle figurée ci-contre a été introduite de cette région par M. A. Werschaffelt, de Gand, qui l'a appréciée et multipliée. Voici la description qu'en a fait M. Lemaire :

« Fleurs de première grandeur, d'un rose cocciné vif; à larges pétales arrondis, échancrés, étalés, très-régulièrement imbriqués, veinés d'une teinte plus foncée. Chacun, dans le sens longitudinal, est partagé par une large fascie blanche; au cœur, ils sont petits et chiffonnés. » J. C.

Digitized by Google

DU VINAGE A PRIX RÉDUIT

—

M. Auguste Luchet vient de publier dans le journal *La Vigne* une verte admonition aux fabricants d'alcool de betteraves et de grains pour le vinage des vins. Cet article sous forme de lettre à M. Régis Allier, a été motivé par « le prêche de messieurs les vinagistes, ou vineurs, ou vinageurs ou vinassiers, comme ils voudront, » qui a eu lieu dernièrement au Grand-Hôtel, à Paris.

Nous en extrayons les principaux passages qui suivent :

Donc laissons-là le mot et venons droit à la chose. Ce qui s'est passé dans ce grand colloque devant les compétences, dont votre lettre au *Journal de l'Agriculture* nous a donné l'esprit, me paraît, faut-il vous le dire, dangereux et déplorable en tous points. C'est à ne plus savoir où le lucre nous mène. Soixante et dix mille personnes, selon M. le président du syndicat des distillateurs agricoles, ont signé une pétition pour humblement, malgré leur nombre, demander en haut lieu l'abaissement au quart ou au cinquième des droits qui frappent la production de l'alcool, c'est-à-dire, si le but était atteint, pour pour exciter et provoquer la France à une fabrication quadruple ou quintuple de cette estimable marchandise. De la part des distillateurs et de leurs clients ou dépendants, rien de plus naturel. Ces messieurs, chefs et troupeaux, maréchaux et bataillons, ont une industrie qui leur profite et qui leur plaît ; laquelle est à peu près grossière et n'exige, à coup sûr, ni un grand caractère ni de grandes vertus, ni des vues élevées, ni des connaissances fortes, ni l'amour ou même le souci vulgaire du prochain : ils cherchent à l'étendre, c'est leur droit. De ruisseau déjà trop débordant qu'elle est quant à moi, ils veulent la faire torrent, fleuve, lac, pleine mer : à merveille ! L'al-

Digitized by Google

cool de betteraves est grand et M. Pluchet est son prophète. D'ailleurs, en face de sa vie à gagner, l'homme est toujours petit, mon cher Allier; et nous ne demanderons à personne comme une chose facile de faire ou de parler contre son intérêt.

Mais nous pouvons au moins demander, parce que c'est aussi notre droit d'abord, et parce que de ce droit nous sentons comme un devoir qui découle, nous pouvons demander que chacun soit franc dans sa thèse et que pour aider à faire passer une cause tout uniment grosse de gros sous, on n'aille pas invoquer éternellement les rengaînes touchantes du bien public à bon marché, de l'avantage des masses, de l'agriculture, notre mamelle, de la viande et du pain du peuple. Prospectus, je le sais, et alambic se recherchent et la saine chimie ne repousse point un boniment innocent ; mais conclure de la distillation des betteraves aux vertus et à la gloire du philanthrope, voilà qui me paraît puissant !

Après tout, cependant, les fabricants d'alcool de légumes avaient pour eux la circonstance atténuante. Chacun prise sa marchandise selon son orgueil ; du producteur au produit il y a toujours la passion et l'aveuglement d'un père. L'exposition qui vient de finir a été la lanterne magique de ces enthousiasmes génésiques ! Lequel parmi les prenant-part innombrables , si pauvre que fût sa chose et contestable son mérite, n'a point considéré toute récompense donnée à d'autres comme un déni plus ou moins formel de la justice qui lui était due ? La Fontaine l'a dit, mon ami, nous sommes besaciers, et c'est un bien : nos qualités nous viennent de l'observation d'autrui, et sans l'amour de chacun pour ce qu'il fait, le travail cesserait par toute la terre. Que le distillateur du Nord aime son eau-de-vie, donc ; qu'il la vante, qu'il y croie, qu'il aille même jusqu'à en boire, nous le trouverons pardonnable, estimable et touchant.

Mais le dîner du 29 janvier n'a pas seulement vu les 70,000 pétitionnaires de la betterave et des autres jus de ferme en

Digitized by Google

instance pour obtenir l'alcoolisage à prix réduit sous prétexte de pain et de viande : il a vu, chose autrement grave et triste, un membre de l'Institut, né en Bourgogne et qui fait du vin, complimenter les distillateurs agricoles sur la beauté de leurs produits, laisser dire que ceux-ci dans le vin ne constitue pas une sophistication, traiter même la chose d'opération licite et professer enfin le vinage comme l'infaillible salut des vins mal faits et peu réussis. Jusqu'où peuvent nous entraîner cinquante hectares plantés en betteraves et la politesse !

Certes, mon ami, l'illustre Thénard, ce père de la chimie industrielle, était un homme de compagnie excellente, quand, recevant un prince dans son laboratoire, il lui disait : « Monseigneur, voici deux gaz qui vont avoir l'honneur de se combiner devant Votre Altesse ; » mais je crois qu'aucune déférence pour une altesse quelconque ne lui eût fait faire de ces énormes mariages et combiner ce qui ne se combine pas. Nous sommes loin des vertus antiques ! Que l'honorable M. Josseau, et M. le baron de Beauverger ensuite, qui sont de Seine-et-Marne et députés au Corps législatif, aient parlé du vinage en bonne part et promis d'appuyer le projet de son développement, rien ici ne nous heurte ni ne nous choque ; Seine-et-Marne est en Brie, pays terne de betteraves et de blé où l'on n'a jamais su si le vin était du vin. Ainsi pour M. Belin, de Brie-Comte-Robert : il est un producteur immense et son esprit sagace sourit aux immenses écoulements. D'ailleurs, c'est article de foi dans son cœur simple : la betterave divine fait déjà le pain et la viande, il faut qu'elle fasse aussi le vin. Le royaume des cieux est à ces croyants fermes.

Mais un savant, mais des négociants, mais des vignerons, mais des buveurs ! Trompeurs ou trompés, mon cher Allier ; c'est à peu près ainsi que tous les rôles se distribuent dans la comédie présente. Il faut se défier toujours quand un négociant, par exemple, se prononce pour une thèse semblable et l'appuie par ce dire : « Que le vinage sert à mettre dans la consommation des vins qui n'y arriveraient pas sans lui. » Sur-

Digitized by Google

tout après que, dans l'enquête de 1848 et 1849, un négociant qui était peut-être le même, avait présenté, lui grand planteur, le vinage du vin comme une grande calamité. J'ai grand peur de ces discours tenus aux tables d'une ville à l'octroi cher comme Paris, où l'intérêt fraudeur et fatal porte un certain commerce à faire entrer, s'il est possible, chaque pièce ayant dans ses douves assez de viatique alcoolique pour deux ; de façon, si quelqu'un n'y prenait garde, à étirer et agrandir cet illustre et authentique dédoublage intra-muros qui fait, hélas; que le Parisien ne trouve plus de saveur suffisante au vin naturel, tant son malicieux marchand lui a blindé et cuirassé le goût avec l'eau rougie alcoolisée. Phrases à deux fins, mon cher Allier ; arguments suspects. De même que j'éprouve, je l'avouerai, une sorte de chagrin honteux quand, doucereusement et croyant sans doute mettre ensemble la conscience et la bourse, la betterave et l'honneur, un autre beau diseur confesse qu'il ne veut point du vinage pour les vins consommés en France, mais que fort bien il l'accepte pour les vins d'exportation. Ce ménagement de la chèvre étrangère et du chou territorial aura dû faire réfléchir les étrangers qui étaient là

Et voilà pourtant, comment une culture jadis insinuée pour faire du sucre, mais qui n'a pas su assez en faire, la betterave, invention politique, plante de circonstance, ressource provisoire, accessoire du blocus continental, est aujourd'hui devenue, en notre temps de raison et de liberté internationales, une menace flagrante, terrible, immense, pour la plus belle, la plus chère et la plus illustre des productions françaises, le vin. Laissons cette racine, aimée du premier empire et de Mathieu de Dombasles, suivre les destinées insolentes que la cornue lui trace, et, sauf quelques grands crûs épargnés du Bordelais et de la Bourgogne, la vigne de nos pères ne sera bientôt guère qu'une broussaille qu'on ne se donnera même plus la peine de cultiver. Nous demanderons à cette ronce de foisonner en fruit, et voilà tout. Et quant au jus, sa qualité de même sera l'abondance, mûre ou non. Le reste lui viendra par l'alambic et la teinture.

Digitized by Google

Plus de soins, plus de science, plus de frais, plus de caves. A quoi bon? Je vous parlais des grands crus épargnés; par l'alcool, oui peut-être, mais non par le sucre. La betterave sera l'eucharistie sous les deux espèces. La triste racine de vie! Ce qu'elle ne vinera pas, elle le sucrera: double façon d'affoler et d'abrutir son monde. Si bien que peu à peu, bouquet et séve, chair, corps, distinctions et durées diverses, tout s'effacera: l'alcool enrégimentera les uns et la cassonade les autres. Type eau-de-vie, type sucre : fond de légume. Deux uniformes. Resteront seulement deux sortes, le rouge et le blanc ; et deux classes, le vin au broc et le vin à la bouteille. Unités favorables, simplification mathématique, commodité de l'impôt !

Et cela, mon cher et vieil ami, le lendemain même de cette Exposition universelle qui nous a fait voir des vins de tous pays; et que dans tous ces pays presque on cherche, on demande, on s'évertue, on travaille, on trouve pour faire, et faire mieux, et faire bien, en Italie, en Suisse, en Autriche, en Prusse; partout instituant des cultures et des écoles, important des plants, des tailles, des procédés; aspirant en un mot au vrai raisin et au vrai vin : quand nous voici, nous, les maîtres, nous les rois, nous les dieux, en hommage de déchéance stupide devant le plus horrible produit de ce siècle, la lymphe végétale.

C'est à nous croire devenus fous. Auguste LUCHET.

CONCOURS DE LA TAILLE DE LA VIGNE A FLEURIE.

Un concours d'un nouveau genre, celui de la taille de la vigne, à la serpe et au sécateur, a eu lieu dimanche dernier, 23 février courant, à Fleurie (Rhône).

Un grand nombre de vignerons étaient accourus, malgré la pluie et les grésils, pour assister ou prendre part à cette lutte pacifique.

Au signal donné, curieux et concurrents ont pris d'un pied

Digitized by Google

léger le chemin du champ de taille, à une petite distance du bourg, sur un des vigneronnages de M. le Comte de Verdonet. Les vignes placées au contre-bas de la route de Fleurie permettaient à la foule des curieux de suivre toutes les péripities de la lutte divisée en deux camps.

Le 1er, celui de la taille bien faite sans limite de temps, avait pour spectateurs les hommes calmes et froids ; le 2e où la vitesse et la bonne exécution entrait par une part égale, était préférée par les jeunes gens avides d'émotions.

Au moment où le roulement du tambour donnait le signal de l'engagement, un hourra général s'éleva dans la foule des spectateurs ; chacun encourageait de la voie et des gestes celui pour lequel il faisait des vœux.

L'excellente fanfare de Fleurie, conduite sur le champ du concours par son digne président, M. Jourdan, l'un des plus zélés promoteurs de cette fête, exécutait avec un ensemble parfait des morceaux plein d'entrain et parfaitement appropriés à la circonstance. Aussi, quelques-uns, des concurrents, trop vivement excités, sont-ils allés trop vite ; arrivés les premiers ils se croyaient déjà vainqueurs. Mais ils avaient à faire au jury, qui pendant l'exécution avait mûrement apprécié la vitesse et la bonne exécution. Il a donné la prime à ceux qui moins pressés tout en faisant vite se sont contentés d'arriver les seconds.

Les concurrents plus nombreux dans le concours de taille bien faite ont généralement mieux rempli leur tâche.

Au moment où le jury commençait ses opérations une averse de grésils poussée par un vent froid occasionna un sauve-qui-peut général. Quelques intrépides seulement ont bravé l'orage. Mais les jurés, avec un courage digne de ces vieux gaulois, qui voulaient parer la chute du ciel avec leurs piques, affrontaient, impassibles, la malencontreuse bourrasque et continuaient tranquillement leur tâche difficile.

Après ce long et pénible travail d'examen du jury, les quatre lauréats de chaque concours exécutèrent devant de nouveaux juges la taille raisonnée et expliquée. Dans cette élite de vigne-

Digitized by Google

rons chacun a fait de son mieux pour motiver sa manière de tailler. Cinq concurrents ont opéré à la plus grande satisfaction du jury qui, embarrassé dans son choix, a décidé par le sort de la prime d'honneur. Elle a été obtenue par M. Debize, de Belleville-sur-Saône. Il s'était servi du sécateur-serpe. Le premier prix de la taille, expédiée à la serpe, a été obtenu par M. Dailly, vigneron à Cheroubles, et le premier de la taille bien faite, sans limite de temps, par M. Desvignes, de Cheroubles, domestique chez M. Jourdan, de Fleurie, taille au sécateur.

Le bureau de la section de viticulture, entouré de toutes les notabilités de l'endroit et de MM. les présidents des sociétés d'agriculture de Mâcon et de Villefranche, a décerné les récompenses à la mairie de Fleurie, au milieu d'un grand nombre de vignerons, avides de ce spectacle nouveau pour eux. Ce genre de concours a excité au plus haut point la curiosité et l'intérêt des habitants du pays.

Un banquet de 60 couverts réunissait, après la distribution des primes, les membres du comice et ses invités. Les excellents vins de la localité, y ont produit la joie et la plus franche cordialité. Des toasts chaleureux ont été portés : par M. le maire de Fleurie à l'Empereur, par M. le comte de St-Trivier, aux vignerons beaujolais, par M. Terrel des Chênes aux présidents des Sociétés voisines et aux étrangers, par M. de Champavert, de Mâcon, à l'union des vignobles du Mâconnais et du Beaujolais, enfin par M. le docteur Gelin à la prospérité de la section de viticulture du comice de Beaujeu. Chacun s'est ensuite retiré avec la ferme intention de se revoir à un prochain concours de taille où l'on fera mieux, parce qu'on aura profité des leçons de l'expérience. J. C.

Digitized by Google

PLANTES A FEUILLAGE ORNEMENTAL POUR JARDINIÈRES D'APPARTEMENTS

—

TEMPÉRATURE DE HUIT DEGRÉS CENTIGRADES.

Placez au centre de la jardinière un beau *Cereus peruvianus* variété *monstruosus*, à tige charnue, rameuse, ressemblant à un rocher; à côté un *Cereus marginatus*, à tige d'un vert foncé couvert au sommet d'une espèce de rosée; un *Opuntia fulvispina*, à tige dressée elliptique, d'un beau vert; un *Opuntia microdasys*, à tige subérigée diffuse; puis un *Cereus geometrizans*, à tige érigée; un *Pilocereus senilis*, à tige recouverte de longs poils blancs, ce qui lui donne presque l'aspect d'nne chevelure de vieillard; un *Pilocereus chrysomallus*, dont la tige rappelle le bonnet à poils des grenadiers, ce qui la fait nommer par les Mexicains *Bonnet militaire*; un *Cereus forbesii*, à tige dressée, d'un vert cœrulescent; un *Cereus Dumortierii*, à tige dressée, claviforme, d'un vert gai, brillant; un *Echinocactus Pfeifferii*, à tige oblongue, globuleuse, d'un beau vert glaucescent; un *Echinocactus myriostigma*, d'un vert cendré à macules blanches; un *Echinocactus Monvillii*, à tige globuleuse, portant des tubercules polyédriques, armée d'épines jaunes; un *Echinocactus electracanthus*, à tige oblongue, munie de laine épaisse. Entourez ces plantes curieuses en bordure de *Mesembryanthemum violaceum spectabile* et vous aurez une jardinière qui fixera dans tous vos moments de loisir, votre attention par son originalité.

AUTRE JARDINIÈRE A TEMPÉRATURE DE SIX DEGRÉS.

Placez au centre un beau palmier *Chamærops excelsa*, à feuilles palmatifides, d'un beau vert brillant; joigniez-y un *Jubœa spectabilis*, autre palmier à frondes pennées; un *Phœnix dactylifera*, d'un vert glauque; un *Aspidistra elatior*, à feuilles d'un vert foncé, rubanées de blanc; un *Farfugium*

Digitized by Google

grande, à feuilles cordiformes, parsemées de macules jaunes ; un *Bambuza fortunei* à feuilles panachées ; une fougère *Scolopendium officinale*, variété *Cristatum*, à feuilles multiples ; un *Vinca major*, à feuilles panachées de blanc et de jaune, etc.

JARDINIÈRE A TEMPÉRATURE MINIMUM DANS UN GRAND APPARTEMENT.

Au centre un pied de *Dasylirion longifolium*, à feuilles minces, planes, réfléchies, d'un beau vert ; puis un *Chamœrops humilis*, très-gracieux ; un *Corypha australis*, à feuilles en éventail et à pétioles épineux, magnifique ; un *Aralia guatimalensis*, à feuillage persistant ; un *Aralia Sieboldii*, à feuilles d'un beau vert brillant ; un *Farfugium grande* ; une fougère *Pteris cretica albo lineata*, à feuilles panachées ; un *Onychium Japonicum*, à frondes divisées, d'une rare élégance, etc., etc.

Toutes ces plantes offrent à l'amateur l'avantage d'être disposées en groupe, suivant son goût, et n'exigent pas beaucoup de soins, pourvu qu'elles ne soient pas couvertes de poussière, et qu'elles soient dans un milieu convenable, suffisamment éclairé et chauffé.

Dans un prochain numéro j'indiquerai les plantes florales qui conviennent le mieux pour une jardinière d'appartement.

Th. Denis.

BIBLIOGRAPHIE

Les promenades de Paris. — *Bois de Boulogne et de Vincennes, Parcs, Squares, Boulevards*, par M. A. Alphand, ingénieur en chef, directeur de la voie publique et des promenades de Paris.

Nous venons de citer le titre d'une publication scientifique et artistique grandiose ; courageusement entreprise par M. A. Rothschild, éditeur (1). Ce n'est rien moins qu'un traité complet, de l'art des jardins publics.

(1) Rue St-André des Arts, 43, à Paris.

Digitized by Google

Cet art est presque tout moderne en France ; avant la révolution il n'était représenté que par quelques promenades, à Paris, les jardins royaux et ceux de quelques grands seigneurs. La révolution commença à les faire connaître en ouvrant leurs portes au public. Depuis lors il est allé en grandissant, mais c'est surtout de nos jours qu'il a pris des proportions gigantesques. Ceux qui ont visité l'exposition universelle, l'année dernière, ont pu s'en rendre compte.

L'ouvrage dont il s'agit a pour but d'initier les ingénieurs, les architectes, les industriels des diverses branches de l'horticulture à tous les détails d'exécution de l'ornementation des villes, des châteaux, des villas et même des petits jardins.

Il comprendra un chapitre détaillé, spécialement consacré au *Fleuriste de la ville de Paris*. Son organisation administrative et financière, ses promenades et ses plantations d'arbres et d'arbustes récemment introduits, y seront mentionnés avec soin.

Il est inutile d'ajouter que la peinture, le dessin et la gravure viendront en aide à la plume dans cette composition artistique monumentale. Les plans des boulevards, des parcs et des squares, ainsi que les détails des machines, outils, grottes, bassins, grilles, candélabres, etc., seront gravés sur acier ; les vues partielles et générales gravées sur bois, seront intercalées dans le texte et les plantes, les plus remarquables figurées en couleurs par la chromalitographie.

Les *Promenades de la ville de Paris* formeront deux beaux volumes dont l'un grand *in-folio* comprendra le texte, et dont le deuxième formera un superbe album.

Le prix de la livraison est de 5 francs. — Les deux premières on paru ensemble. L'ouvrage complet formera environ 20 livraisons.

La vigne dans le Bordelais. — Le même éditeur a aussi publié récemment plusieurs autres ouvrages très-estimés d'une grande utilité scientifique et pratique. Une de ces brochures a pour titre *la vigne dans le Bordelais* (1), par Aug. Petit-Lafitte.

(1). Brochure in-8° de 700 pages ; prix 2 fr.

Digitized by Google

L'auteur est un viticulteur distingué, qui connaît son sujet à fond et l'a envisagé sous toutes les faces. Aussi fait-il l'histoire de la plantation de la vigne dans le Bordelais, de sa réussite et de la qualité de ses produits suivant la composition géologique du terrain, de sa culture ancienne.

Le livre premier qui a pour titre : *Etablissement d'un vignoble* renferme des renseignements applicables à tous les vignobles en général.

C'est de la composition du sol, autant que du climat et du cépage que dépend la qualité du vin. Il a remarqué que tous les terrains qui produisent des vins renommés se trouvent mêlés de fragments rocheux plus ou moins abondants.

Après le livre si intéressant et si instructif consacré à l'établissement d'un vignoble, viennent ceux comprenant les travaux annnels et réguliers dont se compose la culture de la vigne, les circonstances nuisibles à celles-ci, et enfin les résultats du vignoble.

Nous ne saurions trop recommander cet ouvrage aux viticulteurs et aux œnologues qui aiment à s'instruire ou à perfectionner leur instruction.

L'ART DES JARDINS. — Voici une autre brochure (1) publiée par le même éditeur, elle est spécialement consacrée aux applications de l'art des jardins ; elle a aussi son actualité.

Elle est divisée en trois parties : La première est un résumé historique des travaux les plus mémorables accomplis dans ce genre ; la seconde réunit les préceptes applicables à l'art dans les grandes propriétés, et la troisième traite des squares et des promenades publiques.

Les travaux des maîtres les plus distingués dans cet art, ont été mis à profit pour la composition de cette brochure qui les résume avec une grande clarté. — Elle est ornée de vignettes sur bois.

(1). Brochure in-12, 2 vol. ; prix 5 fr.

CHERPIN, *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

—

I. Les blés, les grains, remplacement des emblavures non réusssies. — II. Nouvelle méthode de plantation de la pomme de terre. — III. Double importance du soufrage de la vigne. — IV. Conseil aux sériciculteurs. — V. Pénurie de rosiers greffés sur tiges. — VI. Programme de l'enseignement agricole. — VII. Lacune dans le programme des concours régionaux. — VIII. Des dîners parisiens, dits de l'agriculture. — IX. Les fêtes de St-Joseph et de St-Benoît ont été favorables aux horticulteurs. — X. Les engrais chimiques par M. le docteur Gromier. — XI. Exposition de plantes exotiques par M. P Desgrand, dans ses serres, à Tassin. — XII. Conférences agricoles. — XIII. Prochaines expositions horticoles. — XIV. Vente des grands crûs de Bourgogne.

—

I. — Les blés ont pris de la force pendant les beaux jours de mars, aussi le cours des grains qui était en hausse est-il maintenant plus calme. Néanmoins, on ne doit pas négliger de remplacer les emblavures non réussies par des semailles de blé trois mois, de sarrasin, de pois, de haricots, de féveroles, etc. L'histoire dit qu'en 1809 le peuple fut sauvé de la famine par des récoltes de ces succédanées.

II. — Les journaux allemands, dit notre confrère Stiennon, redacteur de l'*Agronome*, rapportent que les cultivateurs de la Silésie se trouvent fort bien d'une nouvelle méthode de plantation de la pomme de terre, que l'un d'eux a vu pratiquer pendant son séjour en Amérique.

Les pommes de terre à planter sont d'abord trempées dans une solution de guano; on place ensuite les tubercules en ligne sur le sol *non labouré*, et l'on trace un sillon à la charrue entre ces lignes, de manière à recouvrir la pomme de terre. La charrue laisse entre ces lignes une sorte de fossé d'écoulement qui met la plante à l'abri de l'humidité et paraît la préserver de la maladie.

Digitized by Google

III. — On a remarqué dernièrement, en taillant la vigne, que les sarments, qui avaient souffert de l'oïdium, ont été gelés dans toute leur longueur jusqu'à l'empâtement. Ce fait donne une nouvelle importance au soufrage, car la maladie cause la perte de deux récoltes au lieu d'une, le cep devant former de nouvelles pousses pour être taillées et fructifier. Nous avons vu chez M, Rivoire, marchand grainier, à Lyon, un soufflet qui nous a paru bien conditionné pour opérer le soufrage.

IV. — Les sériciculteurs sont de plus en plus embarrassés à mesure que le temps de commencer les éducations des vers à soie approche. Renonceront-ils définitivement à l'emploi de leurs feuilles de mûrier, ou bien achèteront-ils à un prix exorbitant des graines d'une valeur douteuse, quoique prônées par la spéculation? Les uns prennent décidément le premier parti, les autres font encore le sacrifice d'un essai. On leur conseille de n'employer que les feuilles du mûrier sauvage et de n'avoir recours au chauffage de leur magnanerie que momentanément, et en cas d'une température froide et humide. Nous ajouterons à ces moyens, qui ne sont pas à dédaigner, une grande aération en temps opportun, et une grande propreté dans les magnaneries. Les sériciculteurs feront donc bien de commencer par faire blanchir les murs à la chaux vive, et les plafonds de celles-ci, de faire laver le plancher et les étagères avec de l'eau acidulée, et ensuite de purifier l'air de temps à autre par des fumigations suivant les procédés en usage dans les hospices.

La réussite ne dépend souvent que de petits moyens qu'on néglige trop souvent.

V. — Les rosiers greffés sur tiges n'étant plus de mode depuis quelques années, on a négligé d'en faire. Aussi manquent-ils ce printemps. Prochainement il en sera de cette plante très-ornementale comme des poireaux : lorsque ces derniers sont chers pendant l'hiver, on en plante en abondance l'été suivant, et ils deviennent à vil prix.

Digitized by Google

VI. — La plupart de nos lecteurs connaissent déjà le programme de l'enseignement agricole pour les écoles normales primaires et pour les écoles primaires rurales. En outre des premières notions agricoles, les instituteurs sont invités à porter l'attention de leurs élèves sur les capitaux agricoles, les fermes et les fermiers, les métayers, les propriétaires, l'achat et la location d'un domaine, etc. Ces questions sont peut-être un peu ardues pour de jeunes élèves, mais s'ils ne les approfondissent pas, elles resteront du moins à la surface de leur mémoire, et pourront être étudiées au fur et à mesure que leur intelligence se développera.

M. le ministre recommande aux instituteurs de ne pas se poser en professeurs d'agriculture.

VII. — Nous remarquons une lacune regrettable, — nous l'avons déjà plusieurs fois signalée, — dans les programmes des concours régionaux. L'horticulture n'y paraît que comme annexe, et se trouve privée des récompenses destinées aux produits de l'agriculture. Cependant, l'homme ne vit pas seulement de pain et de pommes de terre ! Et puis les beaux fruits, les légumes de jardins entrent bien dans la consommation. L'horticulture en outre, est le progrès marqué de l'agriculture. On finira, nous l'espérons, par comprendre cela, et à placer l'horticulture au rang distingué qui lui appartient dans les concours régionaux.

VIII. — Nous avons parlé dans nos précédents numéros des dîners parisiens, dits de l'*agriculture*, inventés par la *Revue agricole*. Notre confrère, Jules Bonhomme, rédacteur de la *Revue de l'Aveyron*, revient sur ce sujet en ces termes :

« Il y avait, à Paris, quelque chose qui prenait le nom un peu emphatique de *Dîner de l'agriculture*. Bientôt un second dîner s'est élevé en face du premier. L'un et l'autre groupe fait complaisamment insérer dans les journaux le compte-rendu de son agape, et c'est très-bien, car à Salers, à La Canourgue et à

Digitized by Google

Laguiole, on se pâme d'aise toutes les fois qu'on apprend que ces messieurs ont bien dîné.....

Mais voilà qu'en face des deux premiers s'élève un troisième dîner des agriculteurs. Il se donne la mission sociale de déguster les produits agricoles, à la condition qu'ils lui soient présentés par les producteurs seuls et non par les marchands; mais il ne fait pas encore connaître ses conditions. Dégustera-t-il gratis ou moyennant rétribution ? Fera-t-il connaître ses décisions par la voie de la presse, ou seront-elles confidentiellement remises sous pli cacheté aux intéressés ? Comme les personnes qui voudront faire déguster leurs produits, ne le feront probablement pas pour l'amour de l'art et que, pour aussi complète que soit la gratuité, il y aura tout au moins le sacrifice des échantillons en quantité suffisante pour que tous les convives puissent donner leur avis avec connaissance de cause, on est en droit de demander quelles sont les garanties de délicatesse de goût et d'odorat, les droits, en un mot, au titre de connaisseur, offerts au public par les dégustateurs. Il faut y prendre garde, car des intérêts importants peuvent dépendre d'une décision bien ou mal fondée.

« Ce dîner-là est à coup sûr, le dîner de l'avenir. La liberté de la conversation y sera réglée, de peur sans doute qu'elle ne dégénère en licence. C'est pourquoi , avant de se mettre à table , une commission aura le soin de dresser le menu des discours, comme une autre dressera celui du festin.

« Il se fait dans nos contrées, à toutes les foires, de nombreux dîners de l'agriculture. On y discute sur les bœufs et sur les vaches, sur les prés et sur les champs ; on y déguste aussi les produits du lieu. Mais il ne vient jamais à l'esprit de nos dîneurs indigènes de faire mettre le compte-rendu de leurs repas dans les feuilles locales ; il s'y dit cependant, à coup sûr, des choses aussi intéressantes qu'aux dîners de Paris. »

IX. — Les fêtes de saint Joseph et de saint Benoît ont été assez profitables, cette année, aux floriculteurs. Ils ont vendu

Digitized by Google

beaucoup de plantes précoces. Ce fait prouve-t-il que le goût des plantes ornementales prend de l'extension dans le public, que les sentiments intimes de ce dernier se ravivent et profitent de la moindre fissure de la vie matérielle, compacte, pour faire explosion ? Quelques pessimistes pensent au contraire que le grand débit de plantes florales est le résultat de la stagnation des affaires commerciales. On ne veut pas renoncer à l'habitude de fêter un parent, un ami, en lui offrant un cadeau. Dans les temps prospères, ces cadeaux sont en or ou en argent, en riches étoffes ou en objets d'art ; mais en temps de misère on se borne à offrir une plante fleurie dont le prix est de minime valeur, relativement aux autres dons. Quoiqu'il en soit, nos horticulteurs se félicitent d'avoir beaucoup vendu ces jours derniers, et nous les en félicitons. Parmi les beaux lots tout émaillés de superbes fleurs, exposés sur nos marchés spéciaux, nous avons remarqué ceux de MM. Garin, Comte, Labruyère, Antoine Denis.

X. — M. le docteur Gromier vient de faire paraître une brochure importante sur un sujet très-compliqué et très-étudié, les *engrais chimiques*. Nous en parlerons dans notre prochain numéro.

XI. — M. Paul Desgrand, de Tassin, amateur très-distingué de plantes rares, a ouvert ses serres au public les dimanches, jusqu'au lundi de Pâques, comme l'année dernière. Cette heureuse initiative ne peut manquer d'avoir de bons résultats : en faisant connaître la richesse de la flore exotique, il créera de nouveaux amateurs.

XII. — M. Dussuzeau, délégué de la Société d'agriculture de Lyon, fait les dimanches, dans les principales communes du département du Rhône, une conférence sur des sujets appropriés aux localités. Les cultivateurs se rendent en assez bon nombre à ces réunions ; il faut espérer qu'ils en profiteront.

Digitized by Google

XIII. — Des expositions des produits de l'horticulture, des arts et industries qui s'y rattachent, auront lieu : à Toulouse, du samedi 2 mai au dimanche 10 mai prochain, à l'occasion et pendant la durée du concours régional ; à Fontenay-le-Comte (Vendée), du 31 mai au 1er juin prochain. Nous en publierons le compte-rendu.

Celle de Paris, que nous annonçions dans notre précédent numéro, sera générale, et aura lieu dans le Palais-de-l'Industrie, aux Champs-Élysées, en même temps que celle des beaux-arts, du 1er au 8 mai prochain, avec prolongation partielle jusqu'au 20 juin.

XIV. — M. Henri Jacotot, horticulteur à Dijon, vient de faire paraître son catalogue général de végétaux disponibles en 1868. Il comprend les plantes nouvelles obtenues dans son établissement, les plantes de serre chaude, de serre tempérée, vivaces, arbres, arbustes, graines, oignons, etc.

Nous avons aussi reçu le volumineux Catalogue de M. Boucharlat aîné, de Lyon, renfermant les noms et descriptions d'un grand nombre de plantes nouvelles pour massifs.

XV. — Les premiers crûs de la Bourgogne, ou plutôt les premiers crûs du monde : Gevrey, Romanée-Conti, Chambertin, dépendants de la succession de Jules Ouvrard, dernier de ce nom, viennent d'être vendus, par licitation, à la folle enchère, au prix total de 160,000 fr. à un propriétaire du pays. Ces crûs formaient trois lots : le premier, de 1 hectare 92 ares, a été adjugé pour 80,000 fr.; le second, de un hectare 68 ares, pour 74,800 fr.; le troisième, de 12 ares 55 centiares, pour 6,100 fr. — Cela fait environ 40,000 fr. l'hectare.

Le clos Vougeot, dépendant de la même succession, reste à vendre. On évalue son prix à environ deux millions. On craint que cette propriété, œuvre glorieuse des moines de Citeaux, comme les trois précédentes, ne passent en possession étrangère. Deux millions ne se trouvent pas facilement en France, et ceux qui les ont les jouent, dit Auguste Luchet. — J. Cherpin.

Digitized by Google

CORBEILLES FLEURIES DE PRINTEMPS.

—

Les thlaspis vivaces, blanc et jaune ou alysses, vulgairement appelés *corbeilles d'or* et *d'argent*, sont les premières et les plus belles fleurs de printemps, surtout le blanc. Ils forment de larges touffes basses, toutes couvertes de petites fleurs, d'un jaune d'or ou très-blanches, en corymbes. On néglige un peu le premier à cause de sa couleur jaune. Le jaune dans les fleurs communes n'est guère aimé ; il l'est au contraire dans certaines plantes rares. Les roses jaunes sont très-recherchées ; on payerait au poids de l'or un camellia jaune. On ne se rend compte de ces bizarreries du goût qu'en les comparant à d'autres bizarreries.

On pourrait rendre encore plus attrayante une corbeille d'argent, en divisant dès l'automne une large touffe de thlaspis en petites touffes et en les mêlant symétriquement avec des touffes de violettes. La couleur bleu foncé de celle-ci ferait ressortir davantage la blancheur argentée du thlaspi en la découpant. La violette parfumerait la corbeille d'une odeur toute printanière.

A propos de violettes, pourquoi ne forme-t-on pas des massifs de cette précieuse plante, en mariant les variétés à fleurs blanches avec celles d'un violet plus ou moins foncé ? Une corbeille de ce genre serait dans un jardin un bijou précieux pour un amateur de bon goût.

On fait aussi des corbeilles d'un autre alysse, l'Aubrietie deltoïde. Cette plante des Alpes, très-peu vigoureuse, plus naine que celles dont nous venons de parler et en minces touffes, est à petites fleurs lilas aussi en corymbes. Cette plante est plus propre à former des bordures que des corbeilles ; elle serait d'un charmant effet autour de celles dont nous venons de parler.

Après ces fleurs printanières, viennent les pensées, la Ju-

Digitized by Google

lienne de Mahon, les Silènes, les Lychnis, les Némophiles, etc., d'un effet charmant en corbeille et en bordure.

La distribution de ces plantes, très-ornementales et occupant peu d'espace dans un jardin, ou encadrées dans un gazon près des allées d'un parc, en vue de la maison d'habitation, demande beaucoup de goût au jardinier. Il doit surtout s'appliquer à harmonier les couleurs et ne pas chercher à produire un grand effet là où il ne serait pas convenable. Qu'il cherche à imiter la nature qui fait naître les primevères, les violettes dans les gazons, l'aubépine, la rose sauvage dans les buissons, etc., etc., et il sera toujours dans le vrai, dans le beau.

Jules DESCHAMPS.

LES VIGNES ET LES VINS DU JURA.

M. Auguste Luchet a publié dans l'*Economie*, un article très-intéressant pour les viticulteurs, sur les vins *mousseux du Jura*. Nous en extrayons ce qui nous paraît le plus en rapport avec le cadre de notre journal :

M. A. Luchet dit d'abord « qu'un quatrième vin mousseux nous est né à Lons-le-Saulnier, sous le beau nom de l'*Etoile*. Cependant le vin blanc n'est que pour un dixième dans les vins que produit la Franche-Comté. La vigne y occupe tout l'entre-deux de la montagne et de la plaine, 80 kilomètres de long, sur 5 ou 6, entre Salins et Saint-Amour. Ce ruban donne bientôt 800,000 hectolitres de vin, dans lesquels le rouge entre pour les neuf dixièmes. Reste un dixième de blanc, et ce dixième est excellent. Les meilleurs vins, qu'elle qu'en soit la couleur, proviennent des vignes qui poussent sous la couche rocheuse du premier plateau des montagnes ; sur un banc de mousse, dans les rochers se forment ça et là des cuvetttes de terre (débris de roches), que le soleil aime à visiter, etc.... Les plans sont assez variés, quoique plusieurs n'en

Digitized by Google

aient que l'apparence, et changent de nom simplement parce qu'ils changent de lieu. Citons parmi les rouges le trousseau, le noirin, le poulsard, le gamay, le dieuche, l'enfariné; et parmi les blancs, le sauvagnin, le gamay, le melon, la dieuchette.

« Le poulsard rouge est le grain glorieux du pays. Il est grand, ovoïde, peu foncé, transparent, beau, décoratif, et passe pour un descendant des plants divins de Malaga, que les Espagnols auraient apportés au temps qu'ils étaient les maîtres de la Franche-Comté. A ce fils de noble race il faut une opulente et succulente nourrice ; la terre ferrugino-marneuse des coteaux jurassiens fait son affaire: aussi l'aime-t-il et s'y plaît-il. Transporté hors de cette hygiène adoptive, il dépérit, s'abâtardit, devient vulgaire, grossier, malséant et misérable. Laissé et soigné où il est, au contraire, c'est un raisin délicieux à manger, qui donne relativement des vins fins et délicats, quoique solides. Ainsi, les rouges de Salins et des Arsures, que les Comtois adorent et préfèrent, en leur vieille rivalité de provinces sœurs, aux nectars historiques de *la duché* : car on disait *la duché* et *la comté* de Bourgogne. Il est entendu que nous ne sommes point de leur avis. Bon vin du Jura signifie vin blanc.

Au-dessus donc du poulsard aux fruits rouges, nous placerons le sauvagnin aux fruits blancs. Ce plan de prédilection et d'élection dans le Jura est principalement cultivé à Château-Châlon, Ménétrux, Pupillin-les-Arbois et l'*Etoile*. Il y produit un vin à part, dit vin *jaune des terres bleues* ou *vin de garde*. ainsi secondement nommé, parce qu'il vit pour ainsi dire toujours. J'en ai goûté qui avait cent ans : et béni soit M. Ferdinand Parraud, de Frontenay, pour m'en avoir fait boire de 1848, cette année valeureuse et malheureuse ! On traite ce vin avec des habitudes singulières : les connaisseurs le laissent en pièce indéfiniment, sans y toucher ni le remplir jamais. Il se forme à la surface, sous l'air ambiant du tonneau, comme un beau tapis blanc de *mycoderma vini*, lequel le préserve, au dire

Digitized by Google

de M. Pasteur, cet illustre bouilleur de mycodermes. Nous le voulons bien.

En vieillissant, le *vin de garde* acquiert beaucoup d'arome et de qualité. Par malheur il brunit un peu : ce qui lui vient sans doute de l'inévitable oxydation par l'air et du contact trop prolongé avec le bois. Le plus fin et le plus estimé est celui de Château-Chêlon, vu et bu là-bas, comme un diamant liquide, dont le prix, selon l'âge et l'année, peut varier de 5 fr. à 25 fr. la bouteille.

Après les vins jaunes viennent les vins blancs proprement dits. On les obtient de sauvagnin et de gamay blanc, ou melon, pressés ensemble. Parmi le plus renommés figurent ceux de l'Etoile, Quintigny, Rotalier, Cesancey.

C'est avec ces deux plants blancs, combinés et unis au poulsard rouge, que MM. Devaux fabriquent le vin mousseux dit de l'Etoile. A la substance un peu trop savoureuse et pleine des vins blancs d'Arbois, le grain non pressé ajoute la légèreté, la fraîcheur, l'agrément, la finesse, la limpidité, la durée. C'est un arrangement excellent et qui promet de beaux avenirs.

Il y a cinquante ans qu'on fait du vin mousseux dans le Jura. Le commerce y connaît encore avec estime le fils du premier œnologue qui s'en est occupé, M. Thiébault-Colomb. Les deux cantons de Salins et Arbois réunis comptent quatre ou cinq négociants de cette origine, lesquels ficellent ensemble 40,000 bouteilles. Mais nous n'étonnerons et ne blesserons personne en disant que les anciennes formules avaient quelque chose de primitif et de naïf qui condamnaient leurs produits à ne jamais guère dépasser les limites du territoire. Autre chose est l'industrie nouvelle dont cette année nous a permis de juger les séduisants échantillons.... Auguste LUCHET.

Digitized by Google

LE POIS DE STOCKERAU OU POIS IMPÉRIAL (1).

—

De notre temps, on se plaint fréquemment de ce que le sol est fatigué de produire des pois. Cette fatigue provient uniquement de ce que le pois ne trouve pas dans le sol toute les substances nutritives dont il a besoin. Le manque de chaux paraît surtout diminuer la réussite du pois et favoriser sa dégénérescence.

Le pois perd ainsi, rien n'est plus vraisemblable, en bon goût, en grosseur et en qualité nutritive ; c'est pour ce motif qu'il se montre toujours plus rarement sur nos tables et que ce mets n'est plus au goût des domestiques.

Comme aliment, le pois occupe certainement le premier rang par rapport à la vigueur qu'il donne au corps. C'est même un aliment très-sain, l'estomac ne fût-il qu'à moitié en règle. J'ai vu que tout récemment un médecin a prescrit à une fille l'usage fréquent des pois.

Nous devrions donc tâcher de favoriser la réussite du pois par une culture rationnelle et de choisir une bonne espèce. Mais l'art du cuisinier peut aussi contribuer à donner plus de saveur aux pois destinés à la table.

La faim est à la vérité le meilleur des cuisiniers. On raconte qu'un journalier ne voulait plus manger de pois chez son maître, ce qu'il donnait à connaître d'une singulière façon. Quand on servait des pois, il portait la cuiller dans le plat, le côté creux tourné en bas, de manière qu'il ne restait pas de pois sur le côté convexe et que toujours la cuiller sortait vide du plat. Le journalier fut congédié à cause de cette démonstration contre les pois. Mais, manquant de travail, et de gain, il revint bientôt avec un sac et demanda des pois pour s'en nourrir. C'est ce que le maître désirait ; car lui aussi voulait faire

(1) Traduit de l'allemand par A. Gérard.

Digitized by Google

une démonstration contre son ci-devant journalier, pour le confondre et tâcher de l'amener à de meilleures vues. Le maître le conduisit au grenier près d'un tas de pois et fit semblant, avec la pelle, d'en remplir son sac : mais il la tenait comme le journalier prenait sa cuiller en mangant les pois. Pas un seul ne restait sur l'instrument et n'entrait dans le sac. Le journalier reconnut et regretta sa faute et son ingratitude à l'égard de son maître ; il lui demanda humblement pardon. Le maître lui pardonna et lui donna les pois qu'il désirait.

On se plaint de ce que le pois est difficile à digérer. Ce défaut réside surtout dans sa pellicule extérieure, qu'une cuisinière expérimentée sait enlever pendant la cuisson, sinon en totalité, du moins en partie. On peut aussi passer les pois à travers un tamis, où les pellicules restent. Ce qu'on recueille peut se manger en bouillie ou en soupe ; cette dernière est particulièrement savoureuse et forte, quand on y met de l'orge mondé, du lard, des herbes, etc.

Il est évident qu'on doit préférer les grosses espèces de pois aux petites. Les grosses espèces ont proportionnellement moins de pellicule que les petites.

La couleur des pois semble aussi indiquer leur bonté. Les pois blancs sont ordinairement plus tendres, plus savoureux et plus faciles à digérer que les jaunes.

Plusieurs sortes de pois se cuisent très-lentement et ne se ramollissent pas entièrement. Pour parer à cet inconvénient, il suffit de les tremper pendant vingt-quatre à vingt-huit heures, ou d'y ajouter un peu de bicarbonate de soude.

Afin que les pois cultivés conservent leur grosseur et leur bonté, il est nécessaire de choisir un sol vigoureux, et profond et de les semer très-clair. On dit chez nous qu'un mouton doit pouvoir se coucher entre les pois qui sont levés.

Il y a diverses espèces de pois de qualité différente. Pour s'en convaincre, on n'a qu'à prendre en main un catalogue de semences. Toutes les espèces ne viennent pas partout ; cepen-

Digitized by Google

dant la plupart réussissent dans un sol bien préparé, où l'on a coutume de cultiver des légumes. Quand on cultive en plein champ une espèce de pois distinguée, la culture devra se rapprocher autant que possible de celle des jardins.

Je connais maintenant une sorte de pois qu'on peut mettre en ligne avec les meilleures espèces. Un marchand de Haaden, nommé Gœler , les vend à la livre et peut-être en plus fortes parties. Il les tire de Stockenau en Autriche, où on les nomme pois impériaux. Le nom en indique déjà la bonté. La livre coûte 30 kreutzers ou 1/5 de florin en monnaie autrichienne (1). Ils sont donc une fois aussi chers que nos pois ordinaires, mais celui qui les a goûtés les trouvera à peine trop chers.

Les pois sont aussi propres qu'en sortant de la boutique. Ils peuvent être mis sur le feu. Je ne crois pas qu'il y ait des espèces de pois qui surpassent le pois impérial. La couleur en est blanche et la pellicule si tendre, qu'on ne la sent pas en mangeant. Après le repas, on n'éprouve pas le moindre mal d'estomac.

Pour me convaincre des bonnes qualités de ces pois, j'en ai mangé pendant quinze jours. On peut les cuire avec de la graisse ; ils n'en demandent pas autant que les autres pois. Si l'on y ajoute un peu de raifort sauvage et de sucre râpé , le goût en devient encore meilleur. On peut aussi les apprêter avec une sauce. On les mange froids aussi, en les assaisonnant de bon vinaigre et d'un peu de sucre. Ces deux substances réunies conviennent dans toutes les préparations culinaires, particulièrement aux salades. J'ai usé de ces pois, même le soir , sans en être incommodé.

Il ne s'agit maintenant que de savoir si le pois impérial se reproduit avec ses bonnes qualités dans mon pays : je vais en faire l'essai.

On doit savoir gré au marchand Goehler susdit d'avoir fait venir ces pois de si loin. On en achète fréquemment, parce qu'on en connaît l'excellence. K. FISCHER.

(1) Le florin autrichien vaut 2 fr. 59 c.

Digitized by Google

LES CONIFÈRES.

C'est au printemps que, d'habitude, on plante les conifères, vulgairement appelés *arbres verts*. La plupart de leurs racines (non celles pivotantes), sont chargées de radicelles touffues qui périraient pendant les hivers humides, pendant l'inactivité de la végétation, si les plantations ou transplantations avaient lieu en décembre.

Les conifères datent des premiers âges du monde. « Bien longtemps avant la création de l'homme, dit M. C. de Kirwan, dans son très-intéressant petit livre, intitulé : *les conifères indigènes et exotiques* (1).

« Lorsque la vie animale n'était encore représentée que par les habitants des eaux, des forêts couvraient déjà les îles et les rares continents qui commençaient à émerger de l'Océan universel. Puis, à mesure que de nouveaux soulèvements étendaient le domaine de la terre ferme, de nouveaux végétaux, aux dimensions toujours gigantesques, prenaient possession du sol : plantes herbacées d'abord, les licopodes, les calamites, les astérophylles font place peu à peu aux conifères, aux cycadées des terrains dit de transition et des étages triasiques et jurassiques, tandis que les insectes, les zoophytes, les mollusques, les poissons et les reptiles se meuvent sur le sol ou au sein des eaux. Avec la période crétacée, apparaissent les palmiers ; les conifères multiplient leurs espèces, et déjà commencent à se montrer quelques-unes des essences plus modernes, telles que aunes, charmes, érables et noyers. Puis, quand à l'époque tertiaire, les immenses sauriens cèdent le pas aux mammifères, la terre se revêt de la plupart des plantes forestières qui peuplent nos forêts actuelles; les saules, les ormes, les chênes, les hêtres, les banksias et les eucalyptus s'ajoutent aux genres précédents pour abriter de leur ombre l'épais dino-

(1) 2 vol. in-12, cartonnés, ornés de 106 vignettes; prix : 2 fr. chez M. J. Rothschild, éditeur, 43, rue Saint-André-des-Arts. Paris.

Digitized by Google

thérium, le lourd mastodonte, l'élégant mégatéros, et les oiseaux commencent à égayer de leurs chants ces ombrages.

« Enfin l'homme est créé. »

Digitized by Google

Lorsqu'on réfléchit à toutes ces créations primitives, faites avec une intelligence infinie, un ordre parfait, une sollicitude toute maternelle, suivant les temps, les lieux et proportionnés aux besoin de chaque être, végétal ou animal, on voit s'éloigner bien loin dans l'avenir l'horizon borné qui limite les possessions de l'homme. On en tire inévitablement cette conséquence, que si la nature a été si féconde dans son passé, elle ne peut encore être stérile, et qu'elle donnera, la science aidant, non pas peut-être de ces végétaux ou animaux types, qui étaient nécessaires au peuplement du globe dans ses premiers âges, mais des espèces, et variétés remarquables, plus parfaites que les types, et par conséquent plus en harmonie avec la civilisation.

Mais ne nous éloignons pas de notre sujet ; revenons bien vite aux conifères, considérés comme ornements.

Ces arbres sont d'un grand effet dans un parc, groupés avec

intelligence suivant l'art de la perspective, ils n'aiment pas à être disséminés au milieu d'autres essences, où, isolés ils paraissent comme une pièce de couleur noire rapportée sur un habit blanc ou vert. Pour s'en convaincre, on n'a qu'à observer leur habitat. Ils vivent en nombreuses familles sur les monta-

Digitized by Google

gnes ou sur les flancs de celles-ci. Lorsque d'autres essences se mêlent avec eux, elles sont mises à l'étroit, obligés d'allonger démesurément leurs tiges pour aller respirer l'air au-dessus de la tête de leurs voisins incommodes.

Il importe donc de grouper les conifères, suivant les sites qui leur plaisent, pour agrandir la perspective ou masquer des endroits désagréables à la vue.

Dans notre prochain numéro, nous passerons en revue les principales espèces, en spécialisant leur culture, les lieux et les terrains qui leur conviennent. J. CHERPIN.

PLANTES NOUVELLES OU RECOMMANDÉES.

—

LILIUM LEICHTLINII ou *lis de Leichtlin*. — Plante originaire du Japon, introduite en Angleterre chez M. Weitch, où elle a fleuri en juillet dernier. La fleur est à fond jaune-canari, panaché ou tigré de points rouge-marron ; les segments en sont révolutés ; les étamines sont blanchâtres et le style renflé au sommet, en forme de massue. De pleine terre.

MARANTA BARAQUINII. — Tous les horticulteurs connaissent la belle plante ancienne *Maranta zebrina* ; celle dont le nom précède en diffère par ses feuilles à panachure d'un blanc d'argent très-distingué.

CALCOELARIA PISACOMENSIS. — M. Hooker fils, annonce cette Calcéolaire, comme la plus belle qui ait été découverte depuis quelques années. Elle a été introduite du Pérou, par M. Mayen, voyageur botaniste.

Plante grande, robuste, dressée, vivace, à fleur d'un riche coloris jaune-orangé, passant à un rouge brillant ; fleur en forme de pantoufle.

PASSIFLORA TRIFASCIATA — Aujourd'hui, les plantes à feuillage coloré sont de mode, et parmi ces plantes celle que nous venons de nommer est des plus remarquables. Elle a été récemment

Digitized by Google

introduite du Brésil en Belgique, chez M. Werschaffelt, par M. Baraquin.

Voci la description qu'en fait M. Ch. Lemaire :

Le charmant coloris qui en panache les feuilles subit trois phases principales ; dans le premier âge, les feuilles peu ou point colorées en dessous, sont largement et irrégulièrement peintes de blanc en dessus. Peu à peu le blanc devient rose, puis rougeâtre, puis, enfin, cocciné, tandis qu'en dessous il est d'un violet pourpre sombre, passant plus tard au marron mat. » En dernier lieu la teinte rouge devient blanchâtre. Les trois panachures suivent la nervure de chaque lobe de la feuille et imitent une fronde de fougère. Les fleurs, assure M. Baraquin, sont blanches et parfumées. Serre chaude.

Phlox Decussata, nains. — M. Antoine Denis, horticulteur à Lyon (1), a créé par le semis un genre de Phlox très-précieux pour corbeille. Ces plantes sont naturellement naines, c'est-à-dire de 30 à 35 cent. de hauteur, à fleurs relativement larges et de coloris blanc, ou rose, ou lilas ou rubanées. Quatre variétés sont actuellement en vente (2).

Le même horticulteur met aussi en vente un *canna indica*, obtenu par lui et auquel il a donné le nom de Jean Bart. Les feuilles larges sont bordées d'un liseré grenat, et ses fleurs extra-grandes, sont d'un rouge cerise très-vif.

Canna indica. — Nous rappelons aux amateurs de ce beau genre de plantes que M. Liabaud, horticulteur à Lyon, met actuellement en vente le *canna indica, gloire de Toulouse*, gain de M. Pertuzès. Nous avons fait figurer la fleur de cette belle variété dans notre numéro d'octobre dernier (3).

Hydrangea Stellata, *flore pleno*. — Nouvelle variété remarquable, obtenue par van Siebold, et vendue par M. Crousse, horticulteur à Nancy, à 10 fr. le pied : Fleurs d'un rose carné, doubles, en larges ombelles.

(1) Rue Rave, 12, à la Guillotière.
(2) 4 et 5 fr. le pied. 15 fr. les quatre.
(3) Prix : 10 fr. le pied ; les six, 50 fr.

Digitized by Google

Cette nouveauté a été marquée d'un premier prix à Strasbourg. — Le même horticulteur annonce des *Phlox,* des *Delphiniums* nouveaux, et d'autres plantes fort belles : entre autres des *Pivoines,* des *Rosiers,* etc.

Œillets remontants et Pelargoniums nouveaux. — M. Aligatière, horticulteur à Monplaisir (Lyon), chemin de St-Priest, met en vente sept superbes *Œillets remontants,* un *Pelargonium zonal,* à fleurs doubles, et un *Pelargonium* à grandes fleurs, remontant. Tous ces gains sont le résultat des soins donnés à ses plantes par l'infatigable semeur.

CULTURE DE L'EUCALYPTUS

—

Depuis quelques années les sylviculteurs sont à la recherche d'un mode de culture propre à l'arbre que je viens de nommer et qui est appelé à rendre dans le Midi de grands services, soit comme bois de construction soit comme autres produits forestiers.

Il n'est pas comme quelques-uns le croient d'introduction récente en France ou en Europe : L'Angleterre en possédait déjà de magnifiques spécimens au commencement de ce siècle ; mais l'hiver de 1865 les ayant fait périr on fut obligé, pour en perpétuer l'essence, d'avoir recours à de nouveaux semis.

On n'en posséda d'abord que quatre variétés, mais grâce aux semis dont je viens de parler le nombre des variétés s'est augmenté, et aujourd'hui on n'en compte pas moins dans le commerce horticole de 27 variétés remarquables.

Ce riche végétal tend à prendre de jour en jour des proportions gigantesques grâce aux bons soins dont on l'entoure et à la persévérance des forestiers dévoués.

L'Algérie en possède de magnifiques pieds ; on les voit sur la grande route qui borde le jardin d'acclimation, dans le jardin Marengo, d'Alger. On en trouve aussi un grand nombre sur la ligne du chemin de fer d'Alger à Blidah ; mais le plus

Digitized by Google

beau de tous les encolyptus, est dans le ravin, de la ville de Médeah : il a une hauteur de 15 mètres.

A côté de mon établissement d'horticulture, à Toulouse, il y a en pleine terre, un Encolyptus *robusta*, qui n'a pas moins de sept mètres. Cet essai réussi d'acclamation dans notre climat variable prouve qu'on est dans la bonne voie et qu'on obtiendra peut-être bientôt une autre variété encore plus robuste.

L'Encolyptus et originaire de l'Australie, son port est majestueux, sa végétation prodigieuse. Ses feuilles sont ovales, oblongues, persistantes et presque dépourvues de pédoncules, ses fleurs blanches à houppes ressemblent à des flocons de neige. Ses graines sont petites, très-fines ; elles donnent naissance à un plant petit et délicat. Ses feuilles, disposées en pyramides et placées deux à deux contre une tige mince, mais ferme et flexible comme de l'osier, répandant une odeur suave. Le tronc flexible et droit, laisse retomber ses branches comme le *Salix pendula*. Alors les feuilles présentent leur surface inférieure, d'un vert pâle, tandis que la supérieure est d'un beau vert tendre.

Ses racines ne sont pas moins dignes de remarque : sa longue tige carrelée par les nervures de ses feuilles, laisse s'enfoncer dans la profondeur du sol un magnifique pivot, autour duquel de nombreuses racines superficielles viennent se grouper.

D'après M. Mueller, c'est dans les vallées et sur les pentes humides des montagnes boisées, depuis Appola-Bay jusqu'au cap Wilson, et dans la partie australe de Van-Diemen, que se montrent les plus grands Encolyptus. Sur les collines rocheuses du littoral, presque constamment exposées au souffle de la tempête, il ne forme plus que des arbrisseaux touffus qui fleurissent et fructifient abondamment. On voit que cet arbre aime beaucoup l'eau, craint l'ombrâge et le voisinage des grandes fntaies ; il se plaît à l'exposition du midi. La tige, légère et mince, a besoin d'un tuteur pendant les premières années de son existence, après quoi on peut l'abandonner à lui-même. J'ai remarqué que dans l'espace de sept à huit ans, on pourrait avoir des

Digitized by Google

sujets de 28 à 30 mètres d'élévation. Une fois planté à demeure cet arbre n'aurait plus besoin de tant de travail, car son pivot va alors chercher profondément une nourriture suffisante qui lui permet de se passer de culture.

Cet arbre, devenu grand, fournirait, aussi bien que l'osier, de quoi faire des paniers pour l'usage domestique et industriel; il pourrait être employé comme bois de construction, car ses planches seraient d'une solidité extraordinaire, semblables à celles que l'on rencontre dans le chêne.

Les sylviculteurs et les horticulteurs doivent donc redoubler d'efforts pour obtenir la variété rustique dont je parlais en commençant. F. Brassac, *horticulteur*.

VARIÉTÉ

—

UN JARDIN CHINOIS

Suite et fin (1).

—

A l'occident, une allée de saules à branches pendantes conduit au bord d'un large ruisseau, qui tombe à quelques pas du haut d'un rocher couvert de lierre et d'herbes sauvages de diverses couleurs. Les environs n'offrent qu'une barrière de rochers pointus, bizarrement assemblés, qui s'élèvent en amphithéâtre, d'un manière sauvage et rustique. Quand on arrive au bas, on trouve une grotte profonde qui va en s'élargissant peu à peu et forme une espèce de salon irrégulier dont la voûte s'élève en dôme. La lumière y entre par une ouverture assez large, d'où pendent des branches de chèvrefeuille et de vigne sauvage. Ce salon est un asile contre les brûlantes chaleurs de la canicule. Des rochers épars ça et là, des espèces d'estrades creusées dans l'épaisseur de son enceinte, en sont les siéges. Une petite fontaine qui sort d'un des côtés remplit le creux

(1) Voir le numéro de Janvier 1868.

Digitized by Google

d'une grande pierre, d'ou elle tombe en petits filets sur le pavé, où après avoir serpenté entre les fentes qui les égarent, elles vont toutes se réunir dans un réservoir préparé pour le bain. Ce bassin s'enfonce sous une voute, fait un petit coude et va se décharger dans un étang qui est au pied de la grotte. Cet étang ne laisse qu'un sentier étroit entre les rochers informes et bizarrement amoncelés qui en forment l'enceinte. Un peuple entier de lapin les habite et rend aux poissons innombrables de l'étang les peurs qu'on lui donne.

Que cette solitude est charmante! La vaste nappe d'eau qu'elle présente est semée de petites îles de roseaux. Les plus grandes sont remplies de toutes sortes d'oiseaux. On va aisément des unes aux autres par d'énormes cailloux qui sortent de l'eau et par de petits ponts de pierre ou de bois, distribués au hasard, les uns en arc, les autres en zig-zag ou en ligne droite, selon l'espace qu'ils remplissent. Quand les nénuphars dont les bords de l'étang sont plantés donnent leurs fleurs, il paraît couronné de pourpre et d'écarlate, comme l'horizon des mers du midi quand le soleil y arrive.

Il faut se résoudre à revenir sur ses pas, pour sortir de cette solitude, ou à franchir la chaîne des rochers escarpés qui l'environnent de toutes parts. On monte au haut de ce rempart de rochers par un escalier étroit et rapide, qu'il a fallu creuser avec le pic, dont les coups sont encore marqués. Le cabinet qu'on y trouve pour se reposer n'a rien que de simple; mais il est assez orné par la vue d'une plaine immense où le Kiang serpente au milieu des villages et des rivières. Les barques innombrables dont ce grand fleuve est couvert, les laboureurs épars ça et là dans les campagnes, les voyageurs qui remplissent les chemins animent le paysage enchanté et les montagnes couleur d'azur, qui le terminent à l'horizon, reposent la vue et la récréent.

Quand je suis lassé de composer et d'écrire, au milieu des livres de ma grande salle, je me jette dans une barque que je conduis moi-même et vais demander mes plaisirs à mon jar-

Digitized by Google

din. Quelquefois j'aborde à l'île de la pêche, et muni d'un large chapeau de paille contre les ardeurs du soleil, je m'amuse à amorcer les poissons qui se jouent dans l'eau et j'étudie nos passions dans leurs méprises; d'autres fois, le carquois sur l'épaule et un arc à la main, je grimpe au haut des rochers, et de là épiant en traître les lapins qui sortent, je les perce de mes flèches à l'entrée de leur trou. Hélas! plus sages que nous, il craignent le péril et le fuient; s'ils me voyaient arriver aucun ne paraîtrait. Quand je promène dans mon parterre je récolte les plantes médicinales que je veux garder. Si une fleur me plaît, je la prends et la flaire; si une autre souffre de la soif, je l'arrose, et les voisines en profitent. Combien de fois des fruits bien mûrs m'ont-ils rendu l'appétit que la vue des mets m'avait ôté. Mes grenades et mes pêches ne sont pas meilleures pour être cueillies de ma main; mais je leur trouve plus de goût, et mes amis à qui j'en envoie en sont toujours flattés. Vois-je un jeune bambou que je veux laisser croître, je le taille, ou je courbe ses branches et les attache pour dégager le chemin. Le bord de l'eau, le fond d'un bois, la pointe d'un rocher, tout m'est égal pour m'asseoir. J'entre dans un cabinet pour voir une cigogne faire la guerre aux poissons, et à peine y suis-je entré que, oubliant le dessein qui m'amène, je prends mon kin (1) et je provoque les oiseaux d'alentour.

Les derniers rayons du soleil me surprennent quelques fois considérant en silence les tendres inquiétudes d'une hirondelle pour ses petits ou les ruses d'un milan pour enlever sa proie. La lune est déjà levée que je suis encore assis; c'est un plaisir de plus. Le murmure des eaux, le bruit des feuilles qu'agite le vent, la beauté des cieux, me plongent dans une douce rêverie; toute la nature parle à mon âme, je m'égare en l'écoutant, et la nuit est déjà au milieu de sa course que j'arrive sur le seuil de ma porte.

Mes amis viennent souvent interrompre ma solitude, me lire

(1) Espèce de violon.

Digitized by Google

leurs ouvrages et entendre les miens ; je les associe à mes amusements. Le vin (1) égaye nos frugaux repas, la philosophie les assaisonne, et tandis que la cour appelle la volupté, caresse la calomnie, forge des fers et tend des pièges, nous invoquons la sagesse et lui offrons nos cœurs. Mes yeux sont toujours toujours tournés vers elle ; mais hélas ! ses rayons ne m'éclairent qu'à travers mille nuages ; qu'ils se dissipent, fût-ce pour un orage, cette solitude sera pour moi le temple du plaisir ; que dis-je ? père, époux, citoyen, homme de lettres, je me dois à mille devoirs ; ma vie n'est pas à moi.

Adieu, mon cher jardin, adieu ; l'amour du sang et de la patrie m'appelle à la ville ; garde tous les plaisirs pour dissiper bientôt mes nouveaux chagrins et sauver ma vertu de leurs atteintes.

(1) La vigne était cultivée en grand dans plusieurs provinces de l'empire plus de mille ans avant l'ère chrétienne, aujourd'hui elle n'est cultivée partiellement que dans le nord. — On boit du vin de riz, boisson fermentée ou espèce de bière. — On en connaissait la fabrication vingt siècles avant l'ère chrétienne. — On fait un grand usage de l'eau-de-vie de grain qu'on boit chaude.

Erratum. — Dans notre précédent numéro, en parlant du concours de la taille de la vigne à Fleurie, nous avons dit que M. Debize, de Neuville-sur-Saône, avait obtenu un premier prix ; mais nous avons oublié de mentionner sa profession, qui est celle d'horticulteur.

CHERPIN, *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

—

I. — Résultats des gelées d'avril dans notre région et dans le Midi. II. — Craintes et prétentions mal fondées des vignerons. — III. La lune rousse. — IV. Etat des récoltes en herbe. — V. Floraison des arbres fruitiers. — VI. Concours d'animaux gras. — VII. Exposition à Cannes. — VIII. Instrument pour le pincement des arbres fruitiers. — IX. La guerre aux hannetons. — X. Moyens de détruire les vers blancs.

I. — Le gel qui a précédé Pâques a fort heureusement causé plus de craintes et d'alarmes que de mal dans notre région. Quelques jeunes vignes, bien exposées, dans le voisinage des prairies et des luzernières, ont eu leur premier bourgeon (le plus près de la taille) roussi; mais ce bourgeon était à peine débourré et n'a pas entièrement péri; les secondaires les plus rapprochés de l'empâtement, n'ont pas souffert.

II. Il n'en a pas été de même dans le Midi, où la végétation s'est trouvée plus avancée. Le plant précoce *Aramont*, le plus répandu dans la contrée, a beaucoup souffert. Il est vrai que ce cépage fait du vin grossier, coloré, plat, sans bouquet; mais il est très-fertile. Or, aujourd'hui on tient plus à la quantité qu'à la qualité.

Les prix des vins et des alcools se sont ressentis du sinistre: les producteurs sont inabordables; ils craignent la lune rousse.

III. — A propos de la lune rousse, dans le bon public on croit toujours à ses méfaits. Les savants ont beau s'évertuer à prouver son innocence, son innocuité, c'est en vain. Cependant le bon sens qu'on dit commun devrait être mieux écouté et surtout mieux cru dans le pays le plus malin de l'univers.

Digitized by Google

On voit au printemps et en automne, dans les prairies, de fréquentes gelées blanches; et si à côté de ces champs d'herbes, il y a des champs de colzas, de vignes, ces derniers sont presque toujours atteints de la gelée. La cause en est, selon nous, dans la végétation luxuriante des plantes qui absorbent, en ce moment de leur principale croissance, une grande quantité d'humidité dont elles restent imprégnées et qu'elles répandent dans l'atmosphère en une fraîcheur intense. Si les nuages qui produisent sur la terre l'effet du vitrage sur une serre empêchent la déperdition du rayonnement terrestre, il n'y a pas de gelées. Mais si le vent du Nord chasse les nuées et laisse briller les étoiles, ou si le vent du Nord-Ouest pousse sur nos contrées de gros nuages sombres, chargés de grêle ou de grêlons, l'atmosphère se refroidit tout-à-coup, et la rosée du matin déposée sur les plantes par une brise momentanée du midi, saturée d'humidité, se transforme en glace. La lune d'avril étant celle pendant laquelle la végétation est la plus active, la plus aqueuse, la plus dense, il en résulte qu'elle est plus sujette que les autres aux gelées tardives.

IV. — Les blés se sont fortifiés pendant les pluies d'avril; ceux des premières semailles sont beaux. Quant à ceux des dernières semailles, ils laissent encore à désirer et réclament de l'engrais en poudre, des guanos.

V. — Quoique les abricotiers aient fleuri en mars sous les giboulées, ils ont néanmoins conservé quelques fruits dans les sites exposés au grand air. La bise de la semaine de Pâques n'a pas beaucoup nui à la floraison des pêchers, des pruniers, des poiriers, des cerisiers. Cependant il est probable que les cerises ne seront pas abondantes; dans les localités précoces beaucoup de fleurs n'ont pas été fécondées et sont tombées; il en sera peut-être de même des prunes.

VI. — Le concours des animaux de boucherie qui a eu lieu

Digitized by Google

à Vaise-Lyon au commencement d'avril, a affirmé une fois de plus, et d'une manière remarquable, la supériorité de nos races bovines sur les étrangères, pour le travail, le lait, la viande, et de nos races porcines pour la viande de première qualité. Ce concours a fait naître chez les bouchers quelques prétentions insolites à l'encontre des exposants. Nous les examinerons en parlant du concours d'animaux reproducteurs qui aura lieu en automne.

VII. — Une exposition d'objets agricoles, horticoles, de science et d'art, a eu lieu à Cannes (Var), à la fin de mars dernier. Elle avait été organisée par les soins de la Société d'histoire naturelle de la Provence. L'horticulture lyonnaise y était représentée par M. Liabaud, comme membre du jury, et par M. Millière, secrétaire de la Société botanique et d'histoire naturelle de Lyon.

L'Exposition horticole dans ce pays, présentait de nombreuses difficultés, à cause du climat qui favorise la culture en pleine terre des plantes de serre tempérée. Les jardins et même les champs sont des expositions permanentes de plantes florales et ornementales. Cependant quelques beaux lots de ce genre ont été remarqués; mais les objets d'art, de science et d'agriculture étaient les plus nombreux. Une prime d'honneur a été décernée à l'exploitation agricole la plus complète du canton. D'autres primes ont été décernées aux prairies naturelles et artificielles; à la meilleure culture et à la taille la mieux raisonnée de l'olivier; à la plus belle culture d'orangers *bigarradiers*; aux cultures maraîchères et industrielles les plus méritantes; aux vignobles représentant la culture la mieux entendue, aux arbres fruitiers de jardins et de vergers les mieux dirigés et les mieux taillés; aux serviteurs ruraux; aux légumes et fruits; aux arbres et arbustes d'ornement, cultivés en plein air; aux plantes florales cultivées en plein air; aux plantes de serre, etc., etc.

Deux des principaux exposants, M. Macé, président de la

Digitized by Google

Société, et M. Millière, vice-président, s'étaient par délicatesse déclarés hors de concours.

Un rapport très-explicite, très-clair et bien écrit a été lu à la séance de la distribution des récompenses par M. Opoix, secrétaire général, qui a été chaleureusement applaudi.

Cette exposition avait attiré une affluence considérable de visiteurs.

VIII. — Nous avons sous les yeux un petit instrument nouveau, destiné à faciliter la taille en vert ou pincement des arbres fruitiers ; il nous paraît destiné à bien remplir son but. Ce sont deux sortes de dés en métal : l'un s'adapte au pouce de la main droite ; au bout est un ongle en acier, bien tranchant ; l'autre dé s'adapte à l'index et doit servir de point d'appui au premier. Lorsque le bourgeon est trop aoûté, trop dur et résiste à l'ongle naturel, on se sert de l'*onglet-canif* en métal. Ce dernier joue le rôle d'emporte-pièce.

IX. — On s'était préparé sur tous les points de la France à faire une guerre acharnée aux hannetons. La température froide les retient-elle en terre ou bien attendent-ils un autre printemps pour achever leur métamorphose ? C'est ce qu'on saura plus tard. Mais à présent ils sont encore rares dans nos localités.

En tous cas, les vers blancs sont nombreux : dans quelques prairies ils ont dévoré les racines de toutes les plantes ; ils ont ravagé quelques pépinières. On fera donc bien de ne pas désarmer.

X. — Un moyen recommandé comme très-efficace pour la destruction du ver blanc, c'est d'arroser les plantes qui en sont attaquées avec du purin mêlé, avec une certaine quantité d'eau. Mais le moyen ne peut-être employé que sur des terrains d'une petite étendue.

J. Cherpin.

Digitized by Google

SOUFRAGE DE LA VIGNE.

—

Le temps de commencer le soufrage approche. Cette opération qui a été longtemps considérée comme une utopie ou un amusement d'amateur est devenue une nécessité par la persistance de l'oïdium. A force d'ouvrir les yeux sur leurs vignes malades, non soufrées, ne produisant rien et sur celles de leurs voisins guéries par le soufre, chargées de belles grappes noires ou dorées, les incrédules se sont amendés. Ils sont aujourd'hui les plus convaincus et les plus ardents; ils se préparent à combattre à outrance la maladie, coûte que coûte.

L'opération est, il est vrai, un nouvel impôt mis sur la vigne, c'est-à-dire sur le consommateur; mais comme tant d'autres il faut le subir.

Les naturalistes, les chimistes, les micrographes, les vignerons se sont bien mis avec un courage et une persévérance digne d'éloges à la recherche de la cause du mal pour la détruire, mais ils n'ont encore rien trouvé pour cela, ou presque rien qui vaille le soufre. Les sulfures de chaux, de soude, de potasse, la cendre de bois, la poussière des chemins, etc., ont été recommandés comme efficaces et n'ont pas tenu les promesses faites par leurs prôneurs. Les sulfures, moins volatils que le soufre, présentent du reste un inconvénient : si le raisin n'en est pas entièrement débarrassé avant d'être mis dans la cuve, le vin en prend le goût.

On conseille aussi de retrancher les jeunes pousses atteintes de la maladie, dès le début de celle-ci, mais le remède serait pire que le mal.

Ainsi donc, ceux qui ont expérimenté le soufre, qui s'en sont bien trouvés, s'en contenteront jusqu'à ce qu'on leur ait prouvé par A + B qu'un autre remède est aussi efficace et moins coûteux. Ils savent que le soufre *tue* l'oïdium et cela leur suffit.

L'oïdium Tuckeri ou moisissure est un cryptogame ou cham-

Digitized by Google

pignon qui se développe sur les feuilles et les fruits des vignes, pendant les pluies chaudes, alternées de rayons solaires brûlants, principalement sur celles plantées dans des terrains bas et humides.

L'oïdium est formé de filaments très déliés, rampants, qui agissent par leurs racines sur les feuilles et l'épiderme du raisin, comme le gui et autres parasites sur l'écorce des arbres. Il suce la sève de la feuille et du grain; ceux-ci épuisés se décomposent et se couvrent de tâches noires.

Ces filaments ou racines sont appelés *mycelium;* ils sont stériles.

D'autres filaments sont érigés et cloisonnés en forme de massue. Les cloisons se transforment en graines et prennent le nom de *tigelles;* elles sont fertiles.

Ces sortes de graines sont des spores ou des sporules en forme d'œuf, placés au bout des tigelles. Par l'action des agents atmosphériqnes, ils se répandent sur les feuilles où ils germent, se développent et se reproduisent comme les champignons communs par une température favorable.

Ces sporules sont si petits qu'ils ne peuvent être remarqués qu'avec l'aide d'un bon microscope. Groupés, ils n'ont que de 3 à 5 millièmes de millimètres d'épaisseur. Isolés, ils sont imperceptibles. Les spores sont un peu plus gros et innombrables.

L'oïdium se multiplie par fragments de ses filaments ou boutures, par spores et sporules disséminés, répandus, nous l'avons dit, par les agents atmosphériques.

L'oïdium sommeille sur la plante pendant le sommeil de la végétation ; il se réveille lorsque le sève se remet en mouvement et que la plante reverdit.

Il importe donc de commencer à le combattre dès que les bourgeons sont développés. Voici les conditions à remplir, dit un de nos honorables correspondants, M. le docteur Rouillé-Courbe, dans une brochure très-savante et très-explicative qu'il a publiée l'année dernière, sous le titre de : *Le soufrage de la vigne en Touraine* (1).

(1) On la trouve au bureau de la *Revue des Jardins et des Champs*.

Digitized by Google

1° Agir sur toutes les surfaces vertes de la vigne en végétation; pénétrer avec le soufre partout où pénétrent les poussières si fines qui forment les sporules de l'oïdium ;

2° Renouveler aussi souvent qu'il le faudra l'agent destructeur de l'oïdium, puisque les moyens de reproduction de ce dernier sont incessants et qu'il peut se développer de nouveau, aussitôt que les surfaces vertes de la vigne ne sont plus à l'abri de ses attaques ;

3° Appliquer le remède avant que l'oïdium ait pu altérer les tissus des différentes parties du bourgeon, *surtout quand il est jeune*. CETTE CONDITION EST LA PLUS INDISPENSABLE.

Nous ajouterons à ces explications qu'ordinairement trois opérations suffisent pour combattre la maladie : c'est du moins ce que l'expérience nous a appris.

D'abord, le soufre *sublimé*, plus fin, plus volatil que le *trituré*, agit plus énergiquement que ce dernier, qui se masse dans l'instrument distributeur de la poussière et ne se désagrège pas aussi facilement.

Il est inutile de dire qu'il importe d'employer du soufre trituré pur — sans mélange — à défaut du sublimé.

La première opération doit se faire dès que le bourgeon a étalé ses premières feuilles, et que les formes du raisin paraissent ; c'est-à-dire avant la floraison.

L'action du soufre est en ce moment si énergique que nous avons vu de jeunes feuilles soufrées transpirer, ayant des goutelettes de sève suspendues à leurs bords.

La deuxième opération doit avoir lieu quelque temps après la floraison, lorsque les grains sont bien formés.

La troisième doit se faire lorsque les grains commencent à se colorer.

Il importe d'agir, le matin, après le lever du soleil, par un temps calme et sec.

Les instruments les plus faciles et les plus usités sont la houpe et le soufflet de différents systèmes.

J. CHERPIN.

Digitized by Google

OBSERVATIONS BOTANIQUES ET FLORALES.

—

Villa de Prangins, 15 avril 1868.

MONSIEUR LE RÉDACTEUR,

Depuis cinq ans que je suis à la Villa de Son Altesse Impérial, Monseigneur le Prince Napoléon, je ne fais que de continuer la création du parc. Ma grande occupation me laisse très-peu de temps pour me livrer à des observations scientifiques ; cependant j'ai remarqué de très-belles plantes sur le sol de la Villa, et même mes intentions sont, avec l'aide de quelques amis, de faire la flore de ce territoire.

Je veux observer chaque mois l'apparition de chaque fleur, car j'aime trop cette jolie parure pour la passer sous silence. Par exemple, dès le commencement de ce mois, je pourrais faire de très-jolis bouquets de *Daphné-mezereum,* de *Primula veris,* de *Ranonculus triloba,* de *Scilla bifolia,* de *Tussilaga farfara,* d'*Anesmon pulsatile,* de *Lamnion purpureum* et de l'*Amplexicolis.* Cette série de fleurs qui sont peu regardées de quelques jardiniers, font cependant un bel effet dans certains endroits d'un parc, surtout au mois de mars où rien encore ne paraît. N'oublions pas non plus le *Galantus nivalis* avec sa charmante corolle renversée, et la *Viola odarata* qui tapisse nos massifs. Ce que je viens de dire est bien simple, il est vrai ; cependant, je désirerais que tous mes collègues fissent les mêmes observations que moi, que chaque jardinier pût dire à ses ouvriers : « Voilà telle ou telle plante », et les obligeât en quelque sorte à faire un herbier ; c'est l'unique moyen de développer leur mémoire et de les obliger à étudier. Il importerait en outre de faire de temps en temps quelques herborisations, le dimanche ; on joindrait ainsi l'utile à l'agréable.

Ce qui est urgent surtout, c'est de bien observer la terre où

Digitized by Google

l'on cueille les plantes, sa position ; si c'est au nord ou au midi, à l'ombre ou au soleil et dans quelle région, afin de pouvoir les naturaliser dans son jardin ou parc. Aujourd'hui que l'art de leur construction (des parcs et jardins) est poussé à un si haut degré, il faut être vraiment naturaliste : il faut savoir placer une construction rustique à l'endroit qui lui convient, un rocher dans lequel passe un courant d'eau. Dans ce cas, il faut que le jardinier soit expérimenté, et afin qu'il puisse orner les abords de l'un et l'autre, qu'il ait la connaissance des plantes qui peuvent y végéter et vivre. C'est très facile ; allez herboriser sur les montagnes à travers les rochers et à l'ombre des chalets et vous trouverez toutes ces plantes dans les conditions où vous désirez les avoir chez vous.

Agréez, etc,

BOUILLOT.

LES CONIFÈRES.

ESPÈCES OU VARIÉTÉS ROBUSTES ET DÉCORATIVES (1).

II

Les *conifères* sont aussi appelés *arbres verts, arbres résineux*. Le premier nom leur a été appliqué à cause de leur fruit en forme de cône ou *strobile;* le second, parce qu'ils ne perdent pas leurs feuilles en hiver, ce qui leur est commun avec d'autres arbres, tels que le buis, le houx, le laurier, le chêne vert, etc. ; et le troisième, parce qu'ils produisent la résine. C'est ce dernier nom qui est le plus caractéristique, le plus rationnel ; il devrait prévaloir.

La constitution intérieure du bois des résineux diffère de celle des autres arbres ; elle est composée uniquement de fibres ; dans les autres essences, les tissus fibreux sont mêlés

(1) 2 vol. cartonnés. Chez M. J. Rothschild, éditeur, 43, rue St-André-des-Arts, Paris. — Prix : 5 fr.

Digitized by Google

de vaisseaux, qui partent de la moelle et aboutissent à l'écorce. Nous verrons tout-à-l'heure, lorsqu'il s'agira de l'arachis et de la transplantation, que l'observation constitutive des conifères a son importance.

Les feuilles des résineux sont *aciculaires* ou en forme d'aiguille; à l'exception de celles du *Gink-Gobiloba* ou à deux lobes, qui sont en éventail.

Les conifères affectent généralement, surtout les abiétinés, la forme pyramidale, et leur ramure est disposée par étages autour de la tige.

Chaque botaniste qui s'est occupé des résineux les a classés suivant sa manière de voir, nous ne voulons pas dire suivant son caprice, et les a divisés en différents genres. M. C. de Kirwan nous paraît s'être rapproché le plus près de la simplification et de la clarté; dans sa nomenclature, il les a distribués en ordres, sections, genres, espèces.

Ordre Ier. *Abctinées*. Deux sections : *Abies, Pinus*. Première section, *Abies*. Cinq genres : *Sapin* (*abies vera*), *Tsuga, Epicea, Mélèzes, Cèdres*. — Deuxième section, *Pinus*. Un seul genre en quatre groupes : pins à deux feuilles, pins à deux ou trois feuilles, pins à trois feuilles, pins à cinq feuilles.

Ordre II. Araucariées-Cunninghamiées. Six genres : *Araucaria, Dammara, Cunninghamia* ou *Raxopitys, Skiadopitys, Arthrotaxis, Sequoïa*, ou *Gigantabies*, ou *Wellingtonia*, et un grand nombre de variétés.

Ordre III. *Cupressinées*. Cinq sections : *Taxodinées, Cupressinées, Thuyopsidées, Actinostrobées, Junipérinées*. Divers genres.

Ordre IV. Taxacées. Deux sections : *Taxinées, Podacarpées*. Cinq genres.

Ordre V. Gnétacées. Deux genres : *Gnetum, Ephedra*.

Abies. — Les caractères des Abies sont dans le tronc ou tige cylindro-conique, dans les feuilles en aiguilles, courtes, rigides, insérées, isolées ou en groupes, sur les branches ou rameaux. Ceux-ci se forment par couronnes à la base du bourgeon ter-

Digitized by Google

minal chaque année. Les fleurs mâles et femelles sur le même arbre (*monoïques*), affectent la forme du chaton.

Les feuilles du sapin (*abies vera*) sont aplaties dans le sens de la longueur ; les cônes sont dressés sur les jeunes branches.

Le sapin est indigène sur nos montagnes. Il demande une exposition fraîche, de l'air, de la lumière et un sol profond, car ses racines pivotent. Il se multiplie principalement par semis, comme le pin sylvestre. On le transplante lorsqu'il est jeune, en enlevant autant que possible les racines latérales avec la motte, et en arrachant les pivotantes avec grand soin. Si on les endommage, la sève de l'arbrisseau en découle par ses fibres. En cas d'accident, on ligature fortement la racine au-dessus de la plaie.

Isolé, le sapin produit un bel effet sur la pelouse d'un parc. En massif, sur la pelouse ou le penchant d'une gorge, il présente un effet magique de verdure sombre, qui prête à la rêverie et à la poésie.

Si on veut les propager par boutures ou greffes, il faut prendre le scion à la cime de la flèche. Le scion pris sur une branche latérale conserverait l'inflexion de celle-ci. Les tiges tronquées se reforment l'année suivante par un ou deux bourgeons latéraux.

Trois variétés sont aussi très-décoratives : ce sont le sapin nain (*abies pectinata*), d'un bel effet sur le flanc d'un monticule, de rocailles ou d'un rocher rustique. Il est buissonneux et d'environ deux mètres de hauteur. Le *sapin pleureur* (*A. P. pendula*), aux branches pendantes comme celles du saule pleureur. Le *sapin pyramidal* (*A. P. pyramidalis*), aux branches dressées et pressées contre la tige. Ces deux dernières variétés, qui affectent des formes opposées, peuvent être avantageusement utilisées comme décorations dans un parc.

L'*abies d'Espagne* ou Pinsapo, originaire des montagnes ibériques, est commun, dit-on, sur les montagnes des Babers et de la Kabylie, en Afrique ; il est encore rare et cher dans nos pays. On le propage comme les autres, par des semis de

Digitized by Google

graines venues de l'étranger. La multiplication par la greffe ne donne pas de bons résultats; il est très-rustique et se contente des sols crayeux. Ses rameaux, d'une régularité admirable, le font rechercher des amateurs; il produit un charmant effet sur le gazon. Ses racines, étant très-pivotantes, il faut creuser des trous profonds pour le transplanter. Il ne végète que lentement et ne fructifie qu'à l'âge de 25 ou 30 ans.

Le *sapin de Céphalonie* est aussi un arbre de montagne et d'un bel effet. Ses cônes sont remarquables par leur longueur. Même culture que celle du Pinsapo.

Nous passons sous silence les sapins d'*Appollon*, de *Célicie*, *Grandissime*, le *Noble*, le *Koukouaria* et ses variétés, faute d'espace.

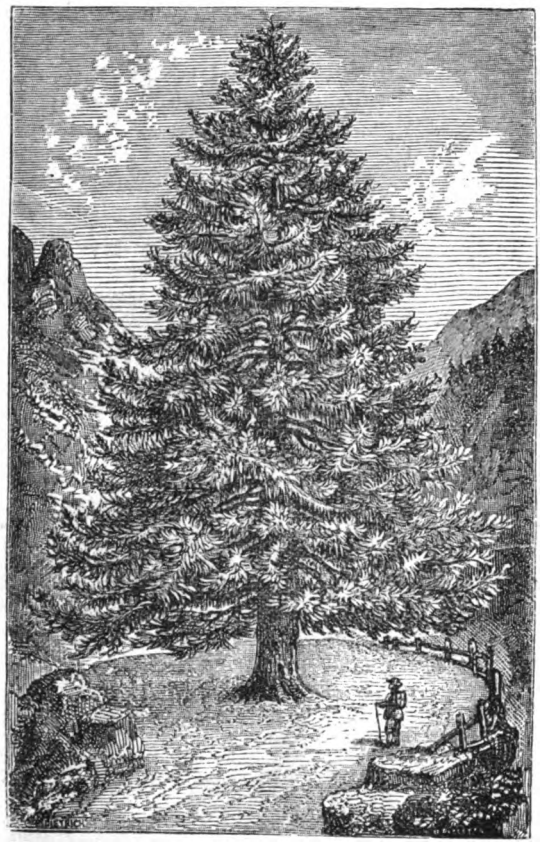
L'*Epicea* a beaucoup d'analogie, pour sa croissance et son aspect, avec le sapin. Seulement ses feuilles, recouvrant les rameaux, sont plus larges, plus épaisses, plus raides, d'un vert plus vif que celles du sapin. Ses ramures pendent en guirlandes au-dessous des branches inclinées par leur poids; ses cônes sont pendants. Il est moins précoce que le sapin et plus rustique. Ses racines sont horizontales et ne demandent pas un sol profond comme le sapin. Il réussit sur le roc, le silice, couverts d'un peu de terre végétale, et même dans les terrains humides, marécageux. Le sapin et l'épicea vivent en bonne harmonie et produisent par leur mélange un bon effet. Mais il importe de réserver la meilleure place, le meilleur sol au sapin.

Les *sapinettes* sont des épiceas moins grands que le type. Leurs feuilles sont d'un vert plus tendre, leur végétation plus précoce, leurs cônes plus nombreux. Il y a plusieurs variétés recommandables : la S. blanche (*S. alba*), la S. bleue (*S. Cœrulea*), la S. noire (*S. nigra*), et des sous-variétés produisant un charmant effet.

Le *mélèze* est aussi un grand arbre de montagne. Il perd ses feuilles en automne. Au printemps, ses branches frêles, tenues, se couvrent d'une verdure mince, légère, tendre, très-agréable à la vue. En même temps il se couvre de petits épis

Digitized by Google

d'un beau violet; ce sont des fleurs qui se métamorphosent en cônes. Il croit dans les terrains humides, argileux, marécageux, comme sur les montagnes.



Le mélèze a deux végétations et les abies n'en ont qu'une. Il aime le grand air et le vent du nord.

Les variétés du mélèze commun sont les *Decidua*, *Pyramidalis*, *Excelsa*, *Vulgaris*. On le mêle avec le sapin et l'épicea. Ils se prêtent ainsi un mutuel secours contre les intempéries. Le mélèze a des racines pivotantes et latérales. Il se multiplie par semis. On le transplante comme l'epicea.

Digitized by Google

Le *mélèze d'Amérique* ou *épinette rouge* est moins grand, moins volumineux que celui d'Europe. Il est très-rustique et croît sur toute espèce de sol, dans les plaines marécageuses comme sur les rochers les plus stériles.

Cèdres. — Tout le monde connaît cet arbre magnifique dont nous parle la Bible. Il est à forme élancée, mais plus large, plus compacte, plus puissante que le sapin, l'épicea et le mélèze. Ses branches, presque horizontales, s'infléchissent sous le poids de leur ramure étalée, chargée de neige en hiver.

Digitized by Google

Chaque branche diminue en étendue en montant vers la cime et présente un faisceau de verdure sombre et superbe.

Cet arbre antique avait été perdu ; il a été retrouvé sur le mont Liban vers le XVIIe siècle. Il couvre les hautes montagnes de l'Algérie. Il est sensible au froid dans sa jeunesse, sur les coteaux et les plaines où la neige ne recouvre pas ses rameaux étalés en éventail. Ses principales racines sont pivotantes ; d'autres sont latérales et s'étendent, de sorte qu'il est solidement assis. Il se multiplie par semis de graines venues de l'Algérie. On répand les cônes sur la neige en hiver. Le gel et le dégel désagrégent les cônes, qui laissent répandre les semences qu'ils renferment. Après la fonte de la neige et le dégel, un ouvrier achève à coup de pioche la rupture du cône, remue la terre dans laquelle les graines s'enfoncent et y germent. Les plantes lèvent par touffes. On peut aussi semer les graines du cèdre en pépinière. On transplante les jeunes sujets en usant des précautions indiquées pour le sapin.

Le cèdre du Liban a plusieurs variétés : ce sont le *cèdre de l'Atlas*, le *cèdre argenté*, etc.

Cèdre de l'Inde ou *Deodora*. Il est originaire des montagnes de l'Himalaya et du Thibet, et appelé par les indigènes *arbre divin*. Il a dans sa jeunesse, dit M. de Kirwant, la fière allure élancée de l'épicea et le charme du saule pleureur. Ses rameaux s'inclinent en formes arrondies ; ses feuilles, d'un vert pâle, passent au gris d'argent. Plus tard, il prend un aspect plus viril, plus élancé. Il réussit dans un sol pauvre, mais à l'abri de l'humidité. Le nord et le nord-ouest lui conviennent. Il craint les gelées tardives. Il se multiplie par graines venues de l'étranger.

J. CHERPIN.

Digitized by Google

POMPE BUCHI.

—

Grand-Pré (près Genève), 21 mars 1868.

Monsieur le Rédacteur,

Voici quelques renseignements sur une pompe agricole qui a eu du succès dans notre pays.

C'est la pompe à lisier en fer de M. Buchi, constructeur à Wiesendangen, près Winterthur (canton de Zurich).

Cette pompe, présentée au concours agricole de Genève en 1866, n'y a remporté aucun prix, faute d'avoir été confiée aux soins de quelqu'un capable de la faire fonctionner devant le Jury. Cet insuccès ne l'a point empêchée de trouver auprès des agriculteurs l'accueil qu'elle mérite.

Cet instrument réunit les conditions de solidité, de durée, de légèreté et de bas prix (42 à 45 fr. pour 3 à 4 mètres de longueur), à une grande puissance. Il élève par minute de 100 à 120 litres d'eau, lisier ou *vidanger* par le travail de deux hommes dont l'un n'a qu'à la maintenir en place, tandis que l'autre fait mouvoir le balancier. Il va de soi que si la pompe était fixée un seul homme suffirait.

La construction est très simple ; c'est un tube d'aspiration de 10 centimètres de diamètre surmonté d'un corps de pompe plus large au fond duquel est une soupape à clapet, à très grande ouverture, et où se meut un piston en fer garni d'un cuir embouti et muni d'une seconde soupape semblable à la première. Le tube et le corps de pompe sont en tôle rivée, peinte au minium de fer. Un balancier en bois d'une seule pièce et permettant d'employer beaucoup de force complète la pompe. L'eau s'écoule par un déversoir ordinairement à section carrée et tombe dans le tonneau d'arrosage ou est au besoin conduite à sa destination par des rigoles en bois, posées sur des chevalets.

Digitized by Google

J'ai acquis une des pompes exposées en 1866, et j'en suis toujours très-satisfait. Elle m'a rendu d'excellents services pour l'arrosage de mes engrais, l'élévation du lisier dans des tonneaux, etc.

M. Rochat-Maury, constructeur à Genève, fournit, pour le prix de 42 francs, des pompes de ce système parfaitement soignées.

Agréez, etc.

L. ARCHINARD.

CONDITIONS DÉTERMINANTES DE LA GERMINATION DES SEMENCES.

—

Nous extrayons du journal *la Culture* les passages suivants d'un article très-instructif, traduit de l'Anglais, sur le sujet en titre.

Nous en recommandons la lecture aux horticulteurs et autres cultivateurs qui se plaignent souvent de ce que les semences qu'ils ont mises en terre ne lèvent pas. Ils sauront désormais pourquoi beaucoup de graines ne germent pas, quoique bonnes, et ils leur donneront les soins indispensables à leur réussite.

« Lorsque les plantes ont traversé leur période de croissance et achevé leurs premières fonctions, il leur reste encore à remplir, à l'époque de leur plus grande beauté et de toute leur perfection, le dernier mais le plus important devoir de leur existence. Ce devoir, c'est la formation d'une semence capable de reproduire des plantes semblables à celles qui les ont produites. La semence nous fournit un des exemples les plus intéressants qu'il soit possible de trouver de la sagesse des combinaisons au moyen desquelles la nature a pourvu à la perpétuation des diverses formes de la vie végétale. La puissance vitale demeure endormie dans la semence jusqu'à ce que

Digitized by Google

des conditions favorables viennent la réveiller ; en présence de celles-ci elle se met aussitôt à agir et à végéter. Lorsqu'on parle de la vie végétale, on associe naturellement à cette idée celle de la coopération de quelque pouvoir mystérieux qui excite l'énergie vitale de la plante ; mais, bien que notre intelligence ne puisse saisir pleinement le premier principe de la vie, un examen approfondi des changements qui s'opèrent pendant la croissance des semences peut dévoiler en grande partie le mystère dont on l'enveloppe trop souvent. Dans ce but, nous allons examiner la semence du blé, qui nous est la plus familière. Nous remarquerons tout particulièrement que la semence se compose de deux parties distinctes : le germe, qui est la vraie semence, et la nourriture, qui forme l'enveloppe du germe et qui sert à pourvoir à ses premiers besoins. La position du germe est indiquée comme par une cicatrice sur la pellicule ; il est fort petit et ne constitue qu'une bien faible proportion de la semence toute entière. Le germe est toujours adjacent à la portion consistant en un mélange d'amidon avec du gluten et de la matière albumineuse ; le tout est renfermé dans une enveloppe dense de matière végétale.

« La croissance de la semence, c'est le développement du germe en une plante parfaite ; — on l'appelle germination. En admettant que les conditions de croissance soient favorables, il se produit en premier lieu un ramollissement de l'enveloppe de la semence ; l'eau trouve ainsi accès, et, pénétrant toute la masse, la fait gonfler. Lorsque l'eau atteint le germe, le gluten ou la matière albumineuse adjacente subit une altération chimique, et il se forme un corps très-important et très-puissant connu sous le nom de *diastase*. Aucune preuve ne nous autorise à dire que le germe participe ou ne participe pas à cette altération chimique ; toutefois, il est certain que, s'il n'y participe pas, sa présence exerce au moins une puissante action. Le même concours de l'humidité sur toute autre portion de la semence ne produirait pas le même effet, car cet agent (la diastase) ne se trouve qu'à la proximité immédiate du germe,

Digitized by Google

et son existence dans la semence paraît être simultanée avec le premier degré de germination. C'est à la diastase ainsi formée qu'incombe la fonction importante de préparer la nourriture pour la croissance du germe, car le gros de la semence, bien qu'abondant et composé d'éléments constituants bien appropriés, n'est prêt à être assimilé que lorsqu'il est devenu soluble dans l'eau et ainsi rendu capable d'entrer dans la circulation du germe. C'est la diastase qui opère cet effet ; c'est son action qui prépare l'approvisionnement de la nourriture dans la circulation, et la vie de la semence se manifeste au dehors par la pousse du germe hors de son enveloppe. Dans quelque position que soit placée la semence, elle jette aussitôt ses radicelles verticalement dans le sol, et celles-ci ne tardent pas à s'y fixer. Immédiatement après, le germe pousse dans la direction opposée et se développe en tige et en feuilles.

Les conditions déterminantes de la germination des semences sont la présence de l'air, l'humidité et la chaleur, et une germination saine exige cette triple présence dans des proportions infinies. Lorsque la semence est placée dans une condition telle qu'elle n'a à subir aucune de ces trois influences, elle peut retenir fort longtemps sa propriété latente de croissance. Ainsi, du blé conservé dans les tombeaux égyptiens, pendant trois à quatre mille ans, a germé et rendu un produit abondant après ce sommeil si prolongé. La préservation de la capacité de croissance dépend entièrement de la protection dont on entoure les semences pour les soustraire à l'action des agents capables d'en exciter l'énergie vitale. L'humidité est l'agent le plus essentiel pour la germination, et c'est l'action chimique opérée par l'entrée de l'eau dans la semence qui la réveille et la met en activité. Cette première croissance une fois excitée, si on l'entrave, elle ne se renouvelle plus. Cela démontre combien il est nécessaire de tenir les semences au sec lorsqu'on ne veut pas qu'elles germent. L'humidité ne suffit pas pour déterminer la croissance ; il faut encore que la semence soit approvisionnée d'air pour que l'altération chimique puisse s'opérer. La pré-

BIBLIOTH. NATIONALE DE PARIS

Digitized by Google

sence de l'eau stagnante dans le sol doit nécessairement être défavorable à la germination, parce qu'elle refroidit la terre et empêche le libre accès de l'air, conditions pernicieuses au plus haut degré. »

La semence de certaines plantes aquatiques, notamment de l'herbe flottante, *Gliceria flutans*, a besoin d'être immergée pour lever, car elle extrait de l'eau sa provision d'air qui lui est nécessaire comme à toute autre. Les graines enfouies trop profond dans la terre ne germent pas, parce qu'elles manquent d'air. La terre qu'on retire de puits en perforation, celle qui provient de tranchées de chemin de fer ou qu'on retourne pas par un labour très-profond, se couvrent fréquemment d'une abondante végétation, produit de semences qui ont sommeillé longtemps au-dedans du sol.

Professeur, TANNES.

LE PLAQUEMINIER LOLIER (Arbre d'alignement).

(DIOSPYROS LOTUS, L.)

Ce bel arbre de Barbarie, naturalisé en Italie, appartient à la famille des ébénacées. Il s'élève souvent à plus de 12 mètres de hauteur. Il est à rameaux nombreux et rougeâtres ; ses feuilles sont lancéolées, pointues, entières, d'un vert terne, et pâles en dessous. Ses fleurs axillaires presque sessiles éclosent en juin, juillet ; elles sont d'un pourpre foncé. Ses fruits ou baies de la grosseur d'une cerise et d'un jaune orange à la maturité, sont assez bons à manger, cuits avec du sucre.

Au parc de la Tête-d'Or de Lyon, les enfants recherchent ces fruits lors de la maturité pour les manger crûs, — et sans sucre...

Ce bel arbre se développe avec une grande vigueur. Aussi en peu d'années ses branches couvrent-elles une grande surface. Les insectes ne l'attaquent que rarement, quoique plusieurs au-

Digitized by Google

teurs aient dit le contraire. Je le crois appelé dans l'avenir, lorsqu'il sera connu comme il mérite de l'être, au point de vue ornemental, comme arbre d'alignement et d'ornement pour les parcs et les promenades, en raison de sa croissance rapide, et de la qualité de son bois qui est très-dur et recherché de la menuiserie et de l'ébénisterie.

Le sol qui paraît le mieux lui convenir, est une bonne terre franche, légère, et une exposition au midi, quoiqu'il se plaise dans tous les terrains. Avis aux planteurs. Th. Denis.

ARBORICULTURE.

RARE EXEMPLE DE LA REPRISE D'UN MARRONNIER.

A la fin de mai 1865, nous fûmes obligés d'arracher un marronnier de l'âge de 20 ans au moins, d'une belle venue (haut de 4 mètres 80 c.) et à cette époque en pleine floraison.

N'ayant pas l'intention de le replanter, les ouvriers chargés de la besogne ne prirent par conséquent aucun soin en l'arrachant, ils coupèrent à peu près toutes les racines grosses et petites jusqu'au collet afin d'en faire des ételles, comme cela se pratique quand l'on arrache un arbre pour le mettre au feu. En ce moment, nous arrivâmes sur les lieux, et l'idée nous vint de remettre en terre, dans une place à proximité de celle d'où il sortait, notre pauvre arbre dont la tête était si joliment parée de toutes ses fleurs : c'était avec le seul espoir, en le mettant debout, de jouir une dernière fois de toute sa beauté; nous ne comptions aucunement sur sa reprise, puisque nous le croyons privé de tous les organes propres à le rappeler à la vie.

L'arbre fut donc mis en terre sans précaution, mais le trou fut assez profondément creusé pour le consolider contre le vent, butté avec de grosses pierres, le tout mélangé de terre, et copieusement arrosé pour tasser le remplissage.

Digitized by Google

Cela fait, voici ce qu'il advint : trois semaines s'écoulèrent, sans qu'aucun changement se manifestât dans l'état de notre arbre, les feuilles et les fleurs demeurèrent vertes et fraîches, mais au bout de ce temps, c'est-à-dire à la fin de juin, feuilles et fleurs se fanèrent et disparurent. Ce ne fut pas pour nous un événement, dans le déplorable état où se trouvait notre marronnier, nous ne devions pas compter sur sa reprise ; mais ce qui pour nous en fut un et des plus surprenants, ce fut la naissance de jeunes bourgeons d'où se développèrent bientôt de nouvelles feuilles qui parèrent la tête de notre marronnier d'un feuillage nouveau. On était alors dans le courant de juillet, un mois environ après avoir vu tomber ses feuilles et ses fleurs fanées. Comment s'était produit ce phénomène de la végétation, sur un sujet dont tous les organes avaient été détruits ? Nous ne saurions le dire. La chaleur qui n'avait cessé de lui être favorable, avait été souvent tempérée par d'amples arrosements ; dès lors, nous aimons à croire que la quantité de feuilles nouvelles absorbant beaucoup de gaz ne tarda pas à élaborer un grand nombre de racines, car l'arbre produisit des rameaux, et le feuillage résista longtemps aux gelées d'automne.

Au printemps suivant, c'est-à-dire dans l'espace de dix mois notre marronnier poussait son troisième feuillage et donnait sa seconde floraison.

Bref, nous ne sommes pas l'adversaire des précautions prises pour le mode de plantation des grands arbres de nos squares et de nos parcs, précautions qui certainement sont loin d'être inutiles. Malgré tous les soins qui leur sont prodigués, combien y en a-t-il dans le nombre qui ne peuvent résister à la transplantation ? C'est ce qui a donné lieu de nous étonner de voir notre marronnier, continuer à puiser la vie à l'aide de simples tronçons ; il n'y a pas à douter qu'en présence de la vigueur qu'il offre actuellement, il ne soit en possession de toutes ses racines.

P. Caumont-Bréon.

Digitized by Google

EXPOSITION INTERNATIONALE D'HORTICULTURE A GAND.

—

Cette exposition que nous avions annoncée dans nos précédents numéros, a été fort brillante, comme on pouvait s'y attendre. La Belgique s'est faite par son intelligence, ses soins et son zèle, une réputation européenne pour l'importation et la culture en serres des plantes exotiques les plus décoratives. Plusieurs grands établissements en expédient dans tous les pays.

Les membres du jury, pris un peu partout, étaient au nombre de cent-vingt, divisés en dix sections de différents genres. Ils sont tous rentrés dans leurs foyers, enthousiasmés de l'accueil cordial qu'ils ont reçu des belges, et des splendeurs culinaires que la ville de Gand a mis au service de leur estomac. Ils en célèbrent les pompes dans tous leurs comptes-rendus; d'abord un déjeûner pantagruélique leur a été servi à leur arrivée; la digestion était à peine achevée, qu'ils étaient conviés le soir du même jour, à un splendide banquet, auquel assistait la famille royale. Il est inutile de dire que des toasts chaleureux, de tous genres, ont terminé ces repas homériques et que les jurés étaient on ne peut mieux disposés à bien juger.

Les exposants gantois ont remporté les premiers prix dans cette lice pacifique. Un d'eux, M. Ambroise Weoschaffelt, a obtenu cinquante-quatre médailles et le prix d'honneur, don du Roi. Il avait déployé un luxe fastueux de belles plantes ornementales anciennes et nouvelles. Parmi ces dernières, on remarquait des groupes de palmiers, l'*Aristolochia trifasciata,* le *Dalechampia*, le *Cordiline guilfolée,* le *Dioscorea nobilis* et le *Dioscorea egregia.* On se demande si ces deux nouveautés dernières, venues du Brésil en 1868, et remarquables par leur feuillage coloré de blanc et de jaune, seront alimentaires.

Les lots de M. Van Houtte étaient moins nombreux, mais non moins remarquables que ceux du premier exposant. Ils

Digitized by Google

consistaient principalement en superbes amaryllis, palmiers, pandanées, camélias, azalées, etc. Il a obtenu de beaux prix.

M. Linden s'était borné à quelques lots de plantes nouvelles.

Plusieurs amateurs distingués avaient contribué pour une bonne part au succès de l'exposition, par leur apport de belles plantes diverses. Parmi eux était M. de Kerkove, bourgmestre de Gand, M. Van den Hecke, de Lembeke, MM. Osy, d'Anvers, Van Loo, de Biseau, Capeinick, etc.

Les fruits étaient représentés par plusieurs lots de pommes et de poires bien conservées, mais n'ayant rien de bien extraordinaire comme nouveautés. Nous pouvons en dire autant des fraises, des légumes. On voit figurer sur les catalogues un grand nombre de variétés de ces genres; mais après l'expérimentation, il en reste bien peu dans les cultures.

Parmi les nouveautés de pleine terre exhibées, nous mentionnons une pivoine arborée gigantesque encore inédite, et qui ne figurait à l'exposition qu'en peinture. Attendons sa fleur naturelle pour la juger. On remarquait une clématite inédite exhibée par M. J. Veitch et fils ; elle est à grandes fleurs doubles, bleu-lilas ou bleuâtre. Parmi les roses de Mme Tertzveil-Rouqué, de Gand, aucune nouveauté. Les nouvelles conifères étaient assez nombreuses, nous citerons seulement : *Abies, Pinsapo argentea, Welinytonia aurea, Thuyopsis Tom-Pouce, Araucaria elegans, Thuya van Poppelii* panaché jaune et *Souvenir de Louis Vervaene,* panaché blanc.

MM. Victor Masson et fils, éditeurs à Paris, avaient exposé le *Livre de la Ferme*, de M. P. Joigneaux, qui est toujours recherché ; le *Verger,* de M. Mas, en voie de publication mensuelle et illustré de belles gravures coloriées; les œuvres de M. Girardin, sur les fruits, et quelques ouvrages élémentaires. Il est inutile d'ajouter que tous les exposants de lots remarquables ont été dignement récompensés. Jules DESCHAMPS.

CHERPIN. *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

—

I. Actualité. — II. Projet d'une exposition internationale à Lyon, en 1869, à l'occasion du concours régional. — III. Création d'une vigne-école à Villié-Morgon. — IV. Essais de soufrage et conférence à cette vigne-école, le 27 juin prochain. — V. Essai de conservation en cave de divers produits alimentaires. — VI. Exposition d'insectes à Paris. — VII. Dîners et déjeuners de l'agriculture. — VIII. Chaux des gazomètres utilisée. — IX. De l'Exposition d'horticulture à Paris.

—

I. — Les plantes des champs laissaient beaucoup à désirer à la fin d'avril dernier ; elles se ressentaient encore du long hiver ; mais depuis que le soleil et la chaleur ont amené le printemps, la vigne rabougrie a poussé avec vigueur et se montre belle aujourd'hui ; les blés ont tallé et promettent généralement de riches moissons. Les fourrages fauchés par un temps propice sont de première qualité et abondants.

La floraison des rosiers est aujourd'hui tourmentée par une chaleur ardente et durera peu ; celle des pivoines arborées a peu duré. Il faudrait à ces plantes un peu de fraîcheur, mais les récoltes n'en demandent pas.

II. — On agite en ce moment une question d'une haute importance pour notre ville. Un concours régional doit avoir lieu en mai 1869, à Lyon. Il ne s'agit de rien moins que de donner à ce concours les gigantesques proportions d'une exposition internationale de produits agricoles, horticoles, industriels, scientifiques et artistiques. La Chambre de commerce a donné, nous assure-t-on, son approbation à ce beau projet ; les diverses sociétés qui s'occupent de travaux relatifs aux spécialités que nous venons de mentionner, sont en ce moment appelées à faire connaître l'importance de leur coopération en cette circonstance.

Digitized by Google

Nous ne doutons pas que toutes ne fassent d'énergiques efforts pour que ce projet devienne bientôt une réalité.

L'idée de convertir la cour du palais Saint-Pierre en une vaste salle vitrée, pour recevoir les produits de l'horticulture et autres, a été déjà émise.

III. — Les viticulteurs distingués du Beaujolais viennent de metttre à exécution un beau projet qu'ils avaient formé depuis quelques années. Ils ont transformé en une vigne-école un beau champ de vigne, à Villié-Morgon. Tous les plants les plus renommés y seront cultivés comparativement, pour être appréciés et jugés, en parfaite connaissance de cause, par les vignerons et les amateurs. La direction en a été confiée à M. Terrel, maire de Villié-Morgon.

IV. — Divers essais de soufrage avec tous les instruments propres à l'opération, seront exécutés dans la vigne-école, le dimanche 7 juin, en présence des vignerons. — Une conférence sur le soufrage sera ensuite faite sur le même sujet, par M. V. Pulliat, sous les auspices de la Société d'agriculture de Lyon.

V. — Le *Sud-Est* a publié dans son numéro d'avril dernier, un procédé qu'il a considéré comme une *découverte immense peut-être;* nous croyons que son ardent désir d'être utile à ses semblables lui a fait exagérer l'importance du procédé que nous résumons en quelques mots.

M. Faure, inventeur d'une fosse à purin, a trouvé le moyen suivant de conserver intactes ses pommes de terre.

« Il a pris un tonneau à liquide quelconque ; il a enlevé l'un des fonds et il a percé le deuxième de trous gros comme le doigt, de manière à l'en couvrir. Il a placé le tonneau dans sa cave sur trois pieds de briques, chaque pied composé de deux briques l'une sur l'autre. Puis il a rempli de pommes de terre le tonneau et l'a laissé dans cet état.

Digitized by Google

« De temps à autre il allait voir ses pommes de terre et il remarquait qu'elles ne subissaient aucun changement, tandis que d'autres mises en tas à côté commençaient à végéter. »

Le *Sud-Est* a cru voir dans ce procédé un moyen universel de conservation pour les tubercules, les racines, les légumes verts, les fruits les grains de céréales, etc., et il s'écrie :

« Si ce magnifique résultat était obtenu, ce serait, on peut le dire, un bien inouï pour l'humanité. Il n'y aurait plus de disette, plus de famine. Ce serait le procédé le plus simple du monde qui préviendrait ces immenses désastres auxquels on n'a pas pu se soustraire depuis le commencement du monde. Nous faisons quelques expériences ; mais nous n'avons pas voulu retarder la divulgation de cette découverte, pour que chacun en puisse faire l'essai sur tout végétal, et peut-être animal le plus promptement possible. Un courant constant d'aération fraîche serait un conservateur universel. »

Le procédé peut être bon pour la conservation des racines, des poires et des pommes ; mais les légumes verts, les fruits à noyau et surtout les grains, nous n'y croyons guère.

VI. — Une exposition d'insectes utiles et nuisibles aura lieu à Paris, palais de l'industrie, du 1er au 31 août prochain.

Les insectes destructeurs seront placés à coté du végétal attaqué par eux, et à côté d'eux les insectes parasites qui les détruisent eux-mêmes. Autour d'eux figureront les moyens mécaniques et chimiques de destruction. Il résultera par conséquent de cette exhibition un enseignement efficace pour les visiteurs.

Les agriculteurs, les industriels sont invités à prendre part à cette exposition en y envoyant leurs produits.

Les déclarations seront reçues jusqu'au 20 juillet prochain, au secrétariat de la Société d'insectologie, 1, rue Cassette, à Paris.

VII. — Les dîners et les déjeuners, dits de l'*Agriculture*, sont en vogue. A Paris, on y mange des fritures de vers

Digitized by Google

blancs, on y croquera peut-être bientôt des beignets aux hannetons ; mais ce qui est pire, c'est qu'on ne s'y entend pas; que des rivalités s'y traduisent par des gentillesses dont voici un échantillon. Il s'agissait de la création d'un syndicat de la presse agricole proposée par M. Valserres dans un premier dîner. Cette proposition a été critiquée par les *Chroniques*. M. Valserres, dit M. Joigneaux, est entré dans une colère bleue..... Quoi qu'il en soit, nous ne priverons pas nos lecteurs de ses gentillesses : nous les résumerons en quelques lignes. M. le syndic ou prétendu syndic est persuadé que nous sommes jaloux de son idée et il constate que la jalousie et la vanité sont le fond de notre caractère. Ce n'est que le charme du préambule, il y a mieux, etc.... »

Les dîners de l'agriculture normande se passent mieux, paraît-il ; on y mange davantage et on y discute moins; la digestion est plus facile.

VIII. — On a essayé, comme amendement des terres, la chaux provenant des gazomètres ; mais au lieu d'être utile son effet a été nuisible : elle brûle les plantes, ce qui est dû, sans doute, à la présence des sulfures, des calcium et des hyposulfites qu'elle contient, dit un chimiste. En arrosant cette chaux avec des eaux provenant des lavoirs de laine, on la débarrasse de ses parties nuisibles, et elle forme un compost de valerate de chaux, de sulfate de sodium, très-soluble dans l'eau. Son excès d'acidité reste mêlé à la stéarine provenant du suint de la laine. Peut-être d'autres matières grasses de bas prix pourraient-elles, en petites quantités, remplacer le suint, et transformer en engrais énergique cette chaux des gazomètres, aujourd'hui sans valeur.

IX. — L'exposition d'horticulture qui a eu lieu à Paris du 1er au 8 mai, a prouvé une fois de plus qu'on se fatigue de tout, même des plus belles choses. Un certain nombre d'horticulteurs n'y ont pris aucune part ; cependant cent vingt ont répondu à

Digitized by Google

l'appel de la Société, et cinquante ont reçu des récompenses. La médaille d'or de l'empereur a été décernée à M. Chantin, celle de l'impératrice à M. Margottin, celle de la princesse Clotilde à M. Hippolyte Jamais, pour ses roses.

Il paraît que la trop grande dimension du Palais de l'Industrie, où étaient exposées les plantes, ne leur a pas été favorable et a nui à leur effet. Elles se trouvaient trop éloignées du vitrage, et le brillant de leur coloris en a bientôt souffert.

J. CHERPIN.

DES FAÇONS ET DE L'EMPLOI DU FUMIER AU PIED DES ARBRES.

—

Les façons (mot pratique) au pied des arbres doivent s'étendre jusqu'à l'extrémité approximative des racines. On évalue comme moyenne que les racines ont des rapports à peu près constants avec l'étendue de la partie aérienne des végétaux.

C'est par leur extrémité radiculaire qu'ils puisent dans le sol la majeure partie des sucs nutritifs qui leur sont propres. Il est donc très-important dans toute culture bien entendue de ne pas se borner, comme on le fait trop souvent en vue d'économie, à labourer et à fumer sur un très-petit rayon, et à laisser la partie à proximité des radicelles sans culture.

Les arbres en lignes, à tout vent, sur le bord des routes, doivent être cultivés au moins jusqu'à un certain âge, et ces soins ne doivent leur être supprimés que lorsqu'ils ont atteint une certaine force. Ainsi, les arbres en lignes sur le bord des terrains en culture, vont au loin y puiser leur nourriture. Ceux du bord des routes trouvent des éléments abondants d'humidité et d'engrais dans les fossés qui bordent ces dernières; mais je le répète, pour que les arbres puissent se suffire plus tard, il est de toute nécessité de les aider dans leur premier âge. Des soins donnés à cette époque dépend leur avenir. Quand une

Digitized by Google

végétation commence languissante, les écorces se durcissent, les canaux séveux se contractent, et il est fort difficile de faire reprendre une bonne végétation à de tels sujets.

Les soins consistent en légers labours faits avec un outil à dents, plutôt qu'avec une lame pleine et tranchante. La profondeur varie en raison des arbres sur lesquels on opère. Les arbres à racines pivotantes doivent être travaillés plus profondément que ceux à racines traçantes.

L'année de la plantation nécessite parfois quelques arrosements si les sécheresses sont fortes, surtout vers les mois de juillet et d'août. On y obvie en partie en étendant sur le sol, au pied des arbres, sur le rayon que peut parcourir les racines, une légère couche de fumier, feuilles, herbes, etc.

H. Robinet.

DES FORMES ET DE LA TAILLE DES ARBRES FRUITIERS.

—

L'opération de la taille a pour but de donner une forme régulière aux arbres, afin d'équilibrer la sève, et de permette à chaque partie de profiter de l'air qui lui est nécesssaire ; de le faire fructifier régulièrement et de le maintenir dans cet état le maximum de temps possible.

La taille pratiquée sans connaissance est plus désastreuse qu'utile. L'arbre non taillé, auquel on ne laisse qu'une quantité de fruits en rapport avec sa force, se porte mieux que celui soumis à des mutilations sans utilité.

Je sais que beaucoup d'amateurs croient que les plantations rapprochées ne vivent pas aussi longtemps que les distancées (j'entends par rapprochées, 1 mètre 80 cent. ou 2 mètres entre chaque arbre). A ces observations, je réponds par cette interrogation : Quels sont les éléments propres à la manière d'être de la presque totalité des végétaux? L'air, la lumière, l'humi-

Digitized by Google

dité, l'humus. Eh bien, ne pouvons-nous pas distribuer ces éléments d'une manière proportionnelle à chaque sujet, selon ses besoins, sans qu'il soit nécessaire qu'il acquière le maximum de son développement?

C'est ce que je vais essayer de démontrer en appréciant les différentes formes généralement adoptées.

—

DE LA PYRAMIDE.

La quenouille a été remplacée dans nos jardins par la pyramide, à laquelle elle a probablement donnée naissance.

Cette forme consiste en un axe vertical, garni de branches latérales de la base au sommet, et dont la longueur diminue graduellement de la base à l'extrémité. Les branches forment avec la tige un angle plus ou moins ouvert, mais qui, généralement, ne doit pas descendre au dessous de 40 degrés.

Dans un arbre bien conduit, elles ne doivent jamais se bifurquer ni prendre naissance sur le même point, mais à 0,30 ou 0,35 au-dessus l'une de l'autre, sur 5 à 6 rangs autour de la tige. Une pyramide bien faite doit avoir dans son plus grand diamètre, le tiers environ de sa hauteur.

Cette forme, une des plus usitée dans les jardins, mérite-t-elle toute la préférence qu'on lui accorde? Je ne le crois que jusqu'à un point. Elle se refuse à peu près à toute espèce d'abri. Elle ne peut produire de beaux fruits qu'à sa surface, et si l'arbre a 2 mètres de diamètre, les fruits se trouvent à 1 mètre ou 1 mètre 50 cent. du corps et souvent sur une branche qui n'a pas assez de rigidité pour les soutenir. Alors le vent peut causer de graves dommages. L'intérieur de l'arbre nourrit inutilement une quantité de bourgeons maigres et qui ne donnent que des produits assez chétifs, faute de lumière et d'air.

La rigidité dont les branches ont besoin pour se soutenir, force à établir des tailles assez rapprochées et retarde l'époque de la mise à fruits. Elle tient en outre beaucoup de place.

Digitized by Google

Pour jouir de son maximum de produit, les branches doivent être moins serrées qu'elles ne le sont généralement, pallissées soigneusement sur des baguettes et maintenues sous un angle assez ouvert pour que l'air et la lumière les pénètre facilement, et non relevées comme on le voit souvent pour ménager la place qui les entoure, sur les plates-bandes des potagers où elles sont plantées le plus souvent.

Avec les soins que je viens d'indiquer, dans une position exceptionnelle, abritée des vents violents, où les gelées printanières ne se font pas trop sentir, la pyramide est une des formes les plus productives; mais, je le répète, elle a contre elle des observations très-sérieuses.

—

DE LA QUENOUILLE.

Dans les jardins les mieux tenus, la quenouille était la forme la plus répandue il y a de 25 à 30 ans. C'est encore celle qui domine dans nos campagnes, à l'exception du pêcher et de la vigne.

Elle consiste en une tige qui reçoit sa première taille à 1 mètre ou 1 mètre 30 au-dessus du sol. A son extrémité se développe quatre à cinq bourgeons vigoureux. Les yeux inférieurs donnent naissance à des brindilles ou dards, selon qu'ils se trouvent plus ou moins éloignés du sol. Ces dernières productions donnent parfois quelques fruits languissants et finissent le plus souvent par périr.

Les bourgeons supérieurs en se développant vigoureusement favorisent l'émission de nombreuses racines. Vient ensuite la taille qui se pratique à peu près indistinctement sur tous les rameaux, quelle que soient leur nature, leur position et leur vigueur, entre 0,12 et 0,25 de longueur.

Si le sol est bon, de tels sujets peuvent vivre une vingtaine d'années et plus, sans que le propriétaire soit rémunéré du peu de soins qu'il leur a donné. Cette forme disparaît de jour

Digitized by Google

en jour avec juste raison ; on la trouve encore très-fréquemment dans nos campagnes et surtout dans le petit jardin des habitants de la ville. A. ROBINET.

(*A continuer*).

DES PLANTES DÉCORATIVES EN MASSIF.

Autrefois les amateurs, même les jardiniers, se passionnaient pour les plantes en collection. Chacun voulait avoir le catalogue le plus complet de plantes anciennes et nouvelles, bien étiquetées, pour les étudier, les apprécier à loisir. Mais depuis que la mode des jardins en désordre a prévalu, on ne se donne plus la peine de distinguer les plantes en massif ; elles montrent une ou deux couleurs et cela suffit. Par cette méthode on a tout simplement nui au commerce horticole, on a supprimé le plus grand plaisir de l'amateur qui ne trouvant plus l'occasion de faire preuve de mémoire, de savoir, de bon goût, devient indifférent. On passe devant un massif unicolore comme devant une planche de laitue, devant un troupeau de brebis. Les plantes en sont belles, mais elles ne demandent qu'un seul coup d'œil pour être appréciées ; elles sont sœurs, elles se ressemblent toutes.

Heureusement, il n'en est pas encore de même des plantes de serres chaude et tempérée. Ces genres conservent leur importance, leur dignité, leur noblesse. Les camélias, les azalées, les Rhododendrons et même les Pelargoniums à grandes fleurs ne souffriraient pas qu'on les passât en revue lorsqu'ils sont bien groupés, bien fleuris, sans qu'on ôtât son chapeau et qu'on dit : « Voilà telle et telle variété, toujours belle, magnifique ; elle fait honneur à son obtenteur ! »

A propos de ces plantes décoratives, par excellence, les collections du Jardin fleuriste et du Jardin botanique de Lyon ont été superbes ce printemps. Leur floraison dure encore. Les

Digitized by Google

collections des mêmes genres de MM. Liabaud, Schmidt, Comte, Bellysse, Adrien Benoît, Denis, horticulteurs, P. Desgrand, amateur, se sont montrées aussi fort belles.

Parmi les nouveautés de Pelargoniums à grandes fleurs, on distingue surtout *Marguerite de la Ferté, Tricolore, Roi des pourpres, Gloire de France, Gloire de Crimée, Oriflamme, Prince noir* (ce dernier semis de M. Boucharlat), *Le Tasse, Mme Faye, Mme Liabaud* (semis de M. Liabaud), *Gloire de Monplaisir,* gain de M. Allégatière, etc., etc.

Ces riches collections méritent d'être appréciées par nos amateurs. J. C.

DE LA PRODUCTION DU BÉTAIL.

Un savant agronome, M. Richard (du Cantal), a publié dans la *Revue d'économie rurale*, un article remarquable sur la production du bétail. La question de croisement des races y est sévèrement condamnée, comme mesure d'amélioration et de progrès. Comme cette question se rattache par différents points à celle de la production des végétaux, nous reproduisons en majeure partie l'article de l'éminent zoologue.

Monsieur le directeur,

« Vous vous occupez de deux questions que j'ai beaucoup étudiées dans ma longue carrière d'agriculteur. L'une est celle de l'enseignement professionnel des agriculteurs, enseignement urgent dont le pays comprend plus que jamais la nécessité. L'autre est celle de la production animale, depuis bien longtemps en discussion sans être encore résolue. Voulez-vous me permettre de vous signaler la cause des dissentiments qui ont divisé les éleveurs, encore si peu d'accord chez nous, sur les moyens de perfectionner nos animaux domestiques? Voici mon avis à ce sujet, et je vous prie de rectifier mon erreur si je me trompe.

Digitized by Google

« La question du bétail est essentiellement du ressort des sciences naturelles. Pour être résolue suivant toutes les règles de l'art de l'éleveur qui veut connaître à fond son métier, l'intervention de l'anatomie, de la physiologie, base de la zootechnie, sont indispensables dans les conditions où se sont encore placés nos agriculteurs. Mais bien que parmi eux il s'en trouve d'assez intelligents qui, doués d'un jugement et d'un esprit observateur,, exceptionnel, obtiennent de merveilleux résultats, nous l'avons vu dans les concours ; mais combien en trouvons-nous de cette trempe dans nos vingt-huit ou trente millions de cultivateurs? Très-peu, il faut l'avouer, parce qu'il n'y a que ceux qui savent lire dans le livre de la nature qui peuvent opérer suivant ses lois immuables, et ceux-là sont une rare exception.

« Permettez-moi de vous offrir une preuve de la nécessité d'une saine théorie, unie à l'esprit d'observation et à la pratique.

« Un des naturalistes dont le génie fit l'admiration de son siècle comme philosophe, comme poète et comme littérateur, un homme qui embrassa l'étude de la nature entière, Buffon, qui, suivant les biographes, réunissait la profondeur de la pensée d'Aristote à la vaste érudition de Pline, s'était occupé d'une manière toute spéciale des animaux domestiques. De tous les naturalistes connus, il est le seul qui les ait étudiés avec autant de soin. « Autrefois, dit-il, ils faisaient toute la « richesse des hommes, et aujourd'hui ils sont encore la base « de l'opulence des Etats, qui ne peuvent se soutenir et fleurir « que par la culture des terres *et par l'abondance du bétail.* »

« Telle était l'opinion de Buffon, et il crut servir utilement son pays en s'occupant avec un soin si minutieux de cet auxiliaire indispensable aux peuples civilisés.

« Toutefois, qu'elle que soit l'étendue des capacités de l'esprit humain, il est matériellement impossible à un seul homme d'entrer dans tous les détails de description de l'immensité des êtres qui composent la création, surtout quand il s'agit de les

Digitized by Google

perfectionner suivant les besoins toujours croissants que comporte la marche de la civilisation des nations. Buffon, occupé de tant d'objets divers, n'eut pas le temps de tout observer, de manière à indiquer les moyens de tout améliorer, et son imagination, aussi brillante que féconde, l'emporta quelquefois bien loin des limites d'une simple pratique comme celle de l'éleveur. C'est ainsi que, pour perfectionner les races en général, il adopta des théories que la pratique a condamnées, et dont il reconnut lui-même l'inexactitude après l'étude de quelques faits. Suivant ses premières idées sur le perfectionnement des races, il fallait nécessairement les croiser, et voici comment il formula son opinion après avoir avancé que si l'on veut améliorer les races, *les empêcher de dégénérer, il faut toujours les croiser.* C'est là une erreur matérielle qui sera démontrée plus loin. « Pour avoir de bon grain, dit-il, de belles « fleurs, etc., il faut changer les graines et ne jamais les semer « dans le même terrain qui les a produites ; et de même, pour « avoir de beaux chevaux, de bons chiens, etc., *il faut donner « aux femelles du pays des mâles étrangers ; sans cela les graines, « les fleurs, les animaux dégénèrent, ou plutôt prennent une si « forte teinture du climat,* que la matière domine sur la forme « et semble s'abâtardir. L'empreinte reste, mais défigurée par « tous les traits qui ne lui sont pas essentiels. *En mêlant au « contraire les races, et surtout en les renouvelant toujours par « des races étrangères,* la forme semble se perfectionner, et la « nature se révéler et donner tout ce qu'elle peut produire de « meilleur. »

« Ainsi donc, d'après cette première théorie de Buffon pour empêcher une race de dégénérer, il faut toujours la croiser. C'est là une négation de la formation des races.

« Plus tard, le grand naturaliste s'aperçut qu'il s'était trompé. Il le prouva en se plaignant des mélanges qui avaient détruit les races métissées en France. Or, voici comment il s'exprime à ce sujet :

« Dans tous les animaux, dit-il, chaque espèce est variée

Digitized by Google

« suivant les différents climats, et les résultats généraux de « ces variétés forment et constituent les différentes races dont « nous ne pouvons saisir que celles qui sont les plus marquées, « c'est-à-dire celles qui diffèrent essentiellement les unes des « autres, en négligeant toutes les nuances intermédiaires, qui « sont ici, comme en tout, infinies. Nous en avons nous-« mêmes augmenté le nombre et *la confusion en favorisant le « mélange de ces races,* et nous avons pour ainsi dire *brusqué la « nature* en amenant en ces climats des chevaux d'Afrique et « d'Asie*; nous avons rendu méconnaissables les races de France « en y introduisant des chevaux de tous pays*, etc. »

« Buffon avait donc observé que les mélanges de races sans cesse renouvelés les avaient dégradées, parce qu'ils avaient *brusqué la nature*, suivant son expression. Or, c'est elle, toujours notre maître à tous, que nous devons sans cesse étudier, observer et consulter avant de croiser les races comme on ne l'a que trop souvent fait en écoutant des conseils qui n'avaient pas été inspirés par la science des animaux et la pratique.

« Certes, monsieur le directeur, je ne suis pas exclusif, et je comprends volontiers que dans certains cas des croisements bien compris, bien adaptés, peuvent être utiles, fructueux, et je l'ai expérimenté moi-même avec succès quelquefois, notamment dans l'espèce ovine et porcine, que j'élève dans ma ferme; mais on ne doit jamais oublier que rien n'est plus chanceux, en général, que des croisements hasardés, et qui n'ont pour résultat que des mauvais métis sans caractères, sans qualités et sans valeur.

« Une des causes qui ont le plus contribué à faire adopter ces croisements irrationnels qui ont détruit quelques-unes de nos races précieuses dont on ne retrouve plus la trace en France, a été le défaut d'esprit d'observation d'une part, et de l'autre un enseignement fâcheux qui a eu lieu pendant trop longtemps dans nos écoles spéciales, d'après des ouvrages classiques dont les théories malheureuses ont prévalu.

« Nous avons vu Buffon soutenir d'abord que, pour empêcher

Digitized by Google

nos races de dégénérer, il fallait *absolument* les croiser; mais plus tard une observation judicieuse des faits lui fit rectifier cette erreur. Bourgelat, le créateur de la médecine des animaux, médecin qui a rendu de si grands services à l'agriculture, avait adopté les théories premières de Buffon dans ses œuvres classiques. On avait une telle confiance dans ses ouvrages, que ses erreurs mêmes ont été acceptées comme des vérités dans l'enseignement officiel. Un de ses ouvrages, malgré les erreurs qu'il renferme et qui sont bien connues aujourd'hui par les hommes de pratique, a été considéré comme une œuvre immortelle par le professeur Grognier, de Lyon, auteur d'ouvrages estimés. Voici comment il s'est exprimé dans un travail qu'il a publié au commencement de ce siècle sur la vie et les œuvres de Bourgelat :

« *L'ouvrage* IMMORTEL *dans lequel Bourgelat a déployé les* « *connaissances les plus nettes sur le cheval a pour titre : Elé-* « *ments de l'art vétérinaire, traité de la conformation extérieure* « *du cheval, de sa multiplication, des haras,* etc., à l'usage des « écoles vétérinaires... »

« Eh bien, cet ouvrage *immortel* devant lequel on s'est incliné, qui a eu de nombreuses éditions et qui a été traduit dans diverses langues de l'Europe pour l'enseignement classique, a propagé la théorie des croisements à tout prix, et toujours son auteur a soutenu qu'il fallait croiser les races du Midi par celles du Nord. On l'a cru pendant longtemps; quelques personnes le croient encore, et il en est résulté que toutes les races qui ont été ainsi croisées depuis longues années ont été complétement détruites. Les anciennes races si précieuses de chevaux du Limousin, de l'Auvergne et de la Navarre, n'existent plus, et les seules qui se sont conservées et qui se sont même améliorées sont celles qui n'ont pas été croisées. Telles sont nos races percheronne, boulonnaise, franc-comtoise, etc., Si on veut les détruire, on n'a qu'à appliquer les théories de Bourgelat; bientôt elles seront abâtardies, anéanties.

« Il n'y a pas en économie rurale d'opération plus délicate

Digitized by Google

que celle des croisements des races. S'il est des cas où ils peuvent être utiles, il faut beaucoup de circonspection pour les employer, et c'est l'instruction spéciale que donnera l'enseignement professionnel de nos agriculteurs qui nous indiquera la marche à suivre pour perfectionner nos animaux, soit par sélection, soit par métissage. Je comprends, du reste, que des hommes les mieux intentionnés aient été partisans absolus des croisements : appuyés sur l'autorité du fondateur des premières écoles vétérinaires qui ont été organisées sur le globe, et sur des faits isolés qui ont réussi sous leurs yeux, ils ont pu croire que pour améliorer toutes les races, il fallait les croiser. Qu'ils observent et qu'ils réfléchissent, ils verront qu'en France les croisements ont détruit les races, et il n'en est pas une seule qui puisse leur résister, s'ils sont pratiqués comme Bourgelat l'a prescrit, et on n'en trouvera pas une seule formée et créée par ce procédé.

« Agréez, etc.

« RICHARD (du Cantal),
« *cultivateur.* »

DE L'ARROSEMENT DES GROSSES PLANTES EN VASE.

—

On perd souvent, sans en connaître la véritable cause, de grosses plantes précieuses, telles qu'orangers, camélias, azalées, etc. C'est tout simplement le résultat du rempotement ou d'arrosements faits en temps inopportuns.

Le rempotement des plantes à feuilles persistantes, de serre tempérée et d'orangerie, ne doit avoir lieu qu'à la fin de l'hiver, au moment où la sève commence à se mettre en mouvement. De cette manière, il n'y a pas une longue interruption entre la formation des nouvelles racines et celles supprimées; il n'y a pas suspension de sève.

Digitized by Google

Si on fait le rempotement vers la fin de l'automne, on supprime une partie des racines nécessaires à la plante pour la maintenir dans sa vie normale pendant son sommeil d'hiver. La nouvelle terre apportée dans le vase est fortement tassée et mouillée; elle conserve pendant toute la mauvaise saison une froide humidité qui fait périr les radicelles conservées. Le premier effet de ce rempotement inopportun est souvent la chute des feuilles de la plante et puis la dessication de ses jeunes rameaux.

Pour maintenir la plante en bon état pendant la belle saison, il faut soigner l'arrosement. La terre la plus voisine de la tige est ordinairement la plus serrée, parce que les racines y sont concentrées; l'eau n'y pénètre que difficilement; elle se répand au contraire avec facilité sur les bords du vase, où elle trouve une issue. Il résulte de ces faits, que les racines qui ont le plus besoin d'humidité à leur base sont le plus souvent à sec. Alors l'arbre languit, il ne pousse pas, ses feuilles se recoquevillent ou perdent leur fraîcheur, quand elles ne tombent pas.

On obvie à cet inconvénient sans frais et sans beaucoup de travail. Il suffit de faire avec de la terre argileuse, à 20 ou 30 centimètres de la tige, suivant la dimension du vase, un bourrelet en forme de cercle. Le bourrelet retient l'eau de l'arrosement qui pénètre à la longue jusqu'à l'extrémité des racines.

On délaye de temps en temps dans l'eau de l'arrosement un peu d'engrais en poudre, guano du Pérou ou guano agenais; mais si la dose est trop forte, trop souvent répétée, on fait périr la plante au lieu de la faire pousser. Pour obvier à ces accidents, il vaut mieux se contenter de couvrir la superficie du vase, pendant un certain temps, de fumier de litière bien consumé. L'eau de l'arrosement entraîne peu à peu les parties fertilisantes de l'engrais sur les racines sans les altérer.

J. CHERPIN.

Digitized by Google

LA CARIE DE LA VIGNE.

Cette maladie est-elle ancienne, est-elle nouvelle? C'est ce que pourront nous apprendre les viticulteurs érudits. Pour nous, nous nous bornons à constater sa présence dans nos vignobles depuis quelques années, et sa propagation rapide.

Elle commence à paraître en mai sur les jeunes pousses. Ce sont ordinairement les feuilles qui en sont les premières atteintes; elles se couvrent de petits trous, puis des taches noires se montrent sur leur pédicelle et sur le pédoncule de la forme du raisin; alors la feuille dépérit et le raisin tombe; la végétation du sarment est arrêtée. La carie ou chancre, se multiplie et pénètre de plus en plus profond dans le bois; le cep languit. Cependant les racines ne sont pas atteintes du mal, car on a vu des ceps coupés ras terre donner des rejetons sains et vigoureux.

Cette maladie se propage rapidement surtout sur les variétés à feuilles lisses, telles que les chasselas. On en ignore encore la cause. On a examiné attentivement la plaie à l'aide d'un microscope et on n'y a vu aucun des corpuscules que le savant M. Pasteur voit partout. On a donc pensé qu'elle était le résultat de quelques accidents atmosphériques.

Le seul remède employé jusqu'à présent contre la carie, a été l'amputation du bourgeon ou du sarment malade.

JULES DESCHAMPS.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE ET HORTICOLE.

Nous avons parlé, dans nos précédents numéros, d'un arrêté ministériel concernant l'enseignement agricole et horticole, dans les écoles rurales, professé par les instituteurs.

Digitized by Google

Voici le texte du programme :

Arrêté :

Art. 1er. — Le programme de l'enseignement agricole dans les écoles primaires rurales et dans les écoles normales primaires, est adopté ainsi qu'il suit :

1° *Végétations, terres, climats.*

1. Aperçu général sur la végétation, durée des végétaux, modes diverses de reproduction par graines, boutures, etc. — 2. Des terres, leurs natures et leurs propriétés physiques. — 3. Des régions agricoles et influence du climat.

2° *Opérations principales de l'agriculture.*

4. Substances fertilisantes, amendements, engrais, écobuage. — 5. Culture du sol, instruments de culture. — 6. Enlèvement des eaux nuisibles à la culture, drainage. — 7. Irrigation et arrosage. — 8. Semailles et transplantations. — 9. Récoltes, conservation des divers produits. — 10. Influence de la chaleur et de la lumière sur les végétaux cultivés, exposition, abris. — 11. Défrichement. — 12. Clôtures, chemins vicinaux, voitures. — 13. Constructions rurales.

3° *Végétaux qui intéressent la culture française.*

14. Céréales. — 15. Légumes secs ou verts. — 16. Plantes oléagineuses, textiles, tinctoriales, à produits divers. — 17. Plantes fourragères, prairies naturelles et artificielles, fenaison. — 18. Racines alimentaires ou industrielles, sucre et alcools. — 19. Plantes parasites et animaux nuisibles aux récoltes, moyens préservatifs, animaux destructeurs des animaux nuisibles.

4° *Végétaux ligneux, notions générales.*

20. Multiplications, pépinières, greffe, éducation, plantation et entretien des arbres. — 21. Arbres fruitiers, conduite et taille, variétés principales cultivées en France. — 22. Arbres à produits industriels, vignes et vins, pommiers et cidre, mûriers, etc. — 23. Plantations, conduite, exploitation des arbres destinés à fournir des bois d'œuvre ou de chauffage.

Digitized by Google

5° *Animaux domestiques utiles à l'agriculture.*

24. Economie du bétail, principes généraux. — 25. Espèces bovine, chevaline, ovine, porcine, etc. — 26. Oiseaux de basse-cour. — 27. Vers à soie, abeilles.

6° *Economie agricole.*

28. Capitaux agricoles, fermier, métayer, propriétaires, achat et location d'un domaine. — 29. Assolement ou succession des cultures, jachères, repos, organisation des travaux agricoles. — 30. Influence de diverses circonstances sur les systèmes agricoles, début de l'entreprise, comptabilité agricole.

7° *Culture des jardins.*

31. Division de l'horticulture en trois parties. — 32. — Jardin fruitier. — 33. Jardin potager. — 34. Jardin d'agrément. — 35. Végétaux parasites des plantes de jardin, animaux nuisibles à l'horticulture et moyen de les détruire.

Dans les instructions aux préfets, de M. le ministre Duruy, qui accompagnent l'arrêté, les préfets sont invités à réclamer le concours de leurs conseils, pour faire rédiger par des hommes pratiques des ouvrages agricoles, se rapportant spécialement aux produits du département.

On organisera immédiatement, partout où les circonstances le permettront, un cours d'agriculture et d'horticulture, approprié au département dans les écoles normales où le cours n'a pu être régulièrement établi.

Dans chaque département, il y aura un professeur d'agriculture, chargé de l'enseignement agricole dans l'Ecole normale, et qui fera des conférences aux instituteurs et aux cultivateurs.

Ces conférences se feront tour à tour, dans les diverses circonscriptions, et un jour de foire, un jour de marché ou un dimanche, afin que, outre les instituteurs qui seront forcés d'y assister, les cultivateurs puissent facilement profiter de la leçon.

L'annexion d'un jardin sera de rigueur pour toutes les écoles normales et les écoles primaires rurales.

En outre, M. le Ministre a décidé qu'aucun plan d'école rurale ne serait accepté s'il ne présentait pas de jardin attenant à l'école ou à la portée de l'instituteur et de ses élèves.

Digitized by Google

Un de nos confrères, M. Dessaix, rédacteur du *Léman*, critique comme très-ordinaire et peu efficace un moyen plastique d'enseignement recommandé dans le 20e congrès de l'Institut des Provinces, en avril dernier. « Cette méthode, en usage en Saxe, d'enseignement *par l'aspect*, consiste à mettre sous les yeux des enfants des dessins représentant les instruments, les animaux et les diverses opérations agricoles. Ces dessins frappent les yeux des enfants qui se forment promptement des idées justes à l'aide de quelques explications. » M. Dessaix préférerait comme moyen plus pratique, plus sûr, que chaque école eût son Musée agricole qui instruirait mieux les enfants que toutes les figures possibles.

« Les instruments agricoles, exécutés en miniature, seraient fabriqués avec du bois, les fruits divers en cire ou en carton, et les animaux pourraient être parfaitement comme ceux qui nous arrivent de l'Oberland bernois. Quant aux insectes, ils devraient être réunis par les élèves eux-mêmes et fixés dans des cadres spéciaux.

« L'établissement d'un petit Musée de ce genre serait chose facile et peu coûteuse, d'autant plus que les élèves eux-mêmes pourraient y contibuer. »

L'idée est bonne et mérite d'être prise en sérieuse considération. J. C.

LES ENGRAIS AGENAIS.

Agen, 3 mai 1868.

Monsieur le rédacteur,

M. Derrien, fabricant d'engrais, ouvre une voie dans laquelle tous les fabricants honnêtes n'hésiteront pas à le suivre. Le bruit qui se fait dans le monde agricole au sujet de la doctrine préconisée par M. Ville, pour entretenir la fertilité du sol, sug-

Digitized by Google

gère à M. Derrien l'idée de provoquer de nombreuses expériences afin d'arriver à découvrir la valeur réelle de cette doctrine. Le meilleur moyen de parvenir à cette connaissance, c'est d'essayer les théories de M. Ville, concuremment avec la doctrine opposée. La discussion se trouve ainsi portée sur son véritable terrain.

A l'exemple de mon confrère, j'offre donc *gratuitement* à MM. les présidents de Cercles ou de Comices agricoles, chefs d'école régionale, fermes-écoles, directeurs des domaines Impériaux, grands propriétaires ruraux, fabricants de sucre et d'alcool, élèves des Ecoles d'agriculture qui m'en feront la demande, et ce, pendant la durée de trois années consécutives, chaque année 60 kilogr. de mon engrais n° 1, pour toutes cultures, pris en gare d'Agen, aux conditions suivantes, jusqu'à concurrence de 6,000 kilogrammes chaque année pour la totalité des essais.

1° Les personnes qui m'adresseront leurs demandes, prendront l'engagement de continuer trois années de suite sur le même terrain leurs expériences et de m'en rendre un compte fidèle. Chaque expérimentateur recevra, chaque année; un sac de 60 kilogr., afin de pouvoir reproduire les expériences sur deux points de sa propriété et les contrôler l'une par l'autre.

2° En regard et dans des conditions identiques, on répandra sur d'égales surfaces de terrain, pour une somme d'argent égale d'engrais chimiques d'après les données de M. Ville. (Pour cela, il faut qu'on sache que mes engrais se vendent 25 fr. les 100 kilgr. *franco* dans toutes les gares de France.)

3° MM. les présidents des Cercles ou des Sociétés d'agriculture et autres expérimentateurs, voudront bien me donner le résultat de la récolte sur les surfaces comparées, avec les observations qu'ils auront notées pendant la durée des expériences.

Une suite de trois années est indispensable pour de tels essais. Les sels de M. Ville étant extrêmement solubles par leur nature, doivent être d'une action plus prompte et aban-

Digitized by Google

donnent d'un coup tous leurs principes fertilisants. Les engrais de matières animales, au contraire, opèrent d'une manière plus lente. Reste à établir par le produit des récoltes durant ces trois années, à qui appartient la supériorité.

Cette question étant d'intérêt général, j'ai la confiance, M. le rédacteur, que vous voudrez bien prêter le concours de votre feuille à la communication que j'ai l'honneur de vous faire.

Recevez, Monsieur, l'assurance de ma considération distinguée.

ALEXANDRE JAILLE.

VER A SOIE DU CHÊNE.

La *Gazetta delle Campagne* dit que l'acclimatation en Italie, du Bombix Yamama ou du chêne, est poursuivie avec ardeur par des hommes de progrès. M. Lacroix assure dans l'*Union Séricicole*, qu'il en sera bientôt de même — il faut du moins l'espérer, — en France.

On conserve la graine jusqu'aux derniers jours d'avril à une température de 15 centigrades Réaumur, et l'éclosion se fait par les procédés ordinaires. Dès que les vers sont nés, on leur donne quelques jeunes feuilles de chêne ; quand ces feuilles sont couvertes de larves, on les transporte sur des rameaux de la même essence, dont le bout de la tige est plongé dans un vase d'eau pour maintenir leur fraîcheur. On renouvelle l'eau tous les deux ou trois jours. Les vers craignent le sable et la poussière, on les asperge d'eau fraîche en été.

Après la deuxième mue, on installe les vers sur les chênes destinés à les nourrir en plein air. Ils ne souffrent ni du soleil ni de la pluie, mais ils peuvent devenir la proie des oiseaux et des guêpes. Cet inconvénient sera longtemps un obstacle à leur éducation en plein air. On a bien imaginé de couvrir les arbres

Digitized by Google

de filets à mailles serrées; mais ce procédé est coûteux et ennuyeux. L'éducation dure quarante jours et la confection du cocon huit jours. On peut, il est vrai, élever ces vers en magnanerie comme ceux des mûriers; ils offrent même un avantage précieux sur ces derniers: ils ne sont pas sujets à la maladie. Les papillons en sortent vingt-cinq jours après. Les cocons sont d'un jaune verdâtre et de la grosseur des doubles ordinaires. On les file comme les autres. La soie est belle, forte et peut être employée à diverses sortes de tissage.

PETITE PERVENCHE EN BORDURE.

(VINCA MINOR.)

Nous venons de voir une bordure charmante de massif d'arbustes. Elle est composée de Pervenches naines, rampantes, à fleurs blanches simples, à fleurs bleues, doubles, à fleur violettes pourprées doubles et quelques-unes à feuilles panachées de blanc. Des petites touffes de feuilles droites, élégantes, d'un beau vert sortent les fleurs solitaires, érigées sur leur pédoncule ferme: ce sont des bouquets tout faits. Ces jolies plantes anciennes, vivaces, ne demandant d'autre soin que celui d'être maintenues dans des limites convenables, car elles sont envahissantes; elles ont été oubliées comme tant d'autres, nous ne savons pourquoi, mais elles n'ont pas été remplacées par les nouvelles, indigènes ou exotiques.

Leur place est marquée sur les bords des massifs de rosiers et d'autres arbustes, sur les rocailles où leurs minces coulants (comme ceux des fraisiers) pendent gracieusement, sur les monticules qu'elles tapissent de verdure et de fleurs.

Elles fleurissent un peu après les hépatiques et les violettes.

Digitized by Google

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES.

Maranta virginalis (*Marantaceæ*). — Superbe plante de serre chaude, découverte par M. Wallis, collecteur de M. Linden, dans les forêts de l'Amérique méridionale.

Son port est étalé ; ses feuilles larges, épaisses, sont d'un beau vert, sur lequel tranchent trois facies à bords érosés, d'un beau blanc, et formant une espèce de couronne. Ce sont ces facies ou épis contournés en couronne qui lui ont fait donner le nom de *virginale* par M. Linden.

Begonia Veitchii. — Port trapu, tige courte, feuilles rondes, dentées et ciliées sur les bords ; fleurs à cinq pétales, grandes, raides, d'un beau rouge vermillon. Cette plante est de pleine terre ; elle est appelée à produire un bel effet ornemental en massif, mêlée avec quelques autres de couleurs différentes.

Elle a été découverte au Pérou, sur le flanc des montagnes neigeuses.

Begonia Rosæflora. — Originaire du Pérou, comme le précédent, et ayant avec lui quelque ressemblance. Cependant ses petioles et pédoncules sont plus forts et plus rouges ; ses fleurs sont roses. — De pleine terre.

Begonia Clarkei. — De serre tempérée. Tige ramifiée, feuilles amples, fleurs grandes, d'un rose foncé.

Vernonia Colvoana (*Astéracée*). — Originaire de l'Afrique occidentale, introduite dans les jardins royaux de Kew, par l'explorateur Gustave Mann, et dédiée par M. Hooker au signor Calvo.

Arbrisseau de huit à onze pieds de hauteur ; tige robuste, à feuilles sessiles, oblongues, dentées, rétrécies à la base ; à fleurs tubulées, d'un violet-pourpré. — De serre tempérée.

CHERPIN. *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

—

I. Actualité. — II. Concours régional de Lons-le-Saunier. — III. Moyen de garantir les arbres des fourmis. — IV. Moyen de détruire le puceron lanigère. — V. Même moyen contre l'oïdium. — VI. Fusion de la Société centrale de viticulture avec l'Association générale d'agriculteurs français. — VII. Concours régional de Toulouse. — VIII. Exposition de rosiers à Toulouse. — IX. Durcissement des échalas. — X. Moyen pour attendrir la viande de cheval. — XI. Service rendu par le roi de Prusse. — XII. Le crocière des asperges. — XIII. Fraternité entre les vignerons savoisiens.

—

I. La moisson des seigles a été ou sera abondante partout. Celle des froments ne laissera à désirer que dans les terrains légers. La vigne est vigoureuse partout où elle n'a pas été atteinte de l'oïdium l'année dernière, et où elle n'a pas souffert des rigueurs hivernales; les raisins grossissent à vue d'œil sous l'influence d'une chaleur tropicale, persistante; les vendanges seront hâtives. Les pommes de terre sont généralement vigoureuses et ne montrent aucune indice de maladie.

II. Le concours régional qui a eu lieu en mai dernier, à Lons-le-Saunier (Jura), a été assez brillant, quoique rien de bien extraordinaire n'y ait paru. Le bétail exposé était nombreux et généralement de bon choix. La race bovine femeline ou jurassienne, ne s'y est pas montrée à la hauteur de sa réputation; mais la tarentaise ou savoisienne s'y est distinguée. M. Gaubet, du parc de la Tête-d'Or (Lyon), qui a obtenu les premiers prix pour cette race, a été seize fois primé à ce concours.

Les vins blancs mousseux du Jura qui, depuis quelque temps, font concurrence au champagne, ont été beaucoup dégustés et goûtés. MM. H. Pernot et Clavez, de Gevingey, ont obtenu une médaille d'or pour ce genre de produits; récompense bien méritée.

Digitized by Google

Rien de bien nouveau ne s'est fait remarquer dans la nombreuse catégorie des machines, instruments et ustensiles, à part quelques objets plutôt de curiosité que d'utilité.

III. M. Fougère, arboriculteur, amateur distingué, a fait l'année dernière, au printemps, une expérience pour préserver des fourmis ses jeunes arbres greffés, expérience qui lui a parfaitement réussi. Il a répandu autour du pied de l'arbre un peu d'*engrais humain*. Depuis ce moment aucune fourmi n'a paru sur les jeunes greffes. En remuant un peu la terre, quelque temps après l'opération, on neutralise ce qu'elle peut avoir de désagréable.

IV. Notre honorable collaborateur, M. Robinet, nous écrit que, l'année dernière, ayant lu dans un journal agricole une recette pour la destruction du puceron lanigère, il l'a employé comme il suit avec succès :

« Dans 15 litres d'eau je fis bouillir pendant vingt minutes 2 kil. de tabac, provenant des manufactures de l'Etat ; je versai ensuite le liquide dans un baquet contenant 50 litres d'eau. Je plongeai mes jeunes arbres destinés à être plantés, dans ce mélange encore tiède, et les y laissai pendant cinq heures. Je les plantai ensuite. Depuis lors ils ont été tout à fait exempts de pucerons lanigères.

« Mais voici un fait plus important. L'eau du baquet fut ensuite répandue au pied de six pommiers, également infestés (ils avaient été déchaussés à 10 centimètres au-dessous de la surface du sol), à raison de 5 ou 6 litres par pied. Depuis ce temps le puceron a également disparu. J'attribue ce fait à l'eau de tabac absorbée par les racines des arbres. Je me proposais de répéter l'expérience cette année, mais l'absence de pucerons sur mes arbres m'a fait ajourner la preuve de mon expérimentation. »

V. Un de nos correspondants nous écrit qu'il a employé avec efficacité, contre l'oïdium, une infusion de tabac en bassinage. Ce moyen peut être bon, mais il n'est pas aussi pratique que le soufre.

Digitized by Google

VI. Nous avons parlé l'année dernière de la création d'une Société générale et centrale de viticulture à Paris. Ce projet était en bonne voie lorsqu'un autre projet plus vaste a vu le jour; nous voulons parler de celui d'une association d'agriculteurs français, sous le nom de : *Société des Agriculteurs de France*. Le *Journal de Viticulture pratique*, un des promoteurs du premier projet, annonce la fusion de la Société viticole avec celle des Agriculteurs de France, dans laquelle il y aura une section spéciale de viticulture. Le but que se proposaient d'atteindre les adhérents au premier projet se trouvant sauvegardé par la création nouvelle, ils ne manqueront pas de reporter leur concours vers la *Section de Viticulture* de la *Société des Agriculteurs de France*.

VII. Le concours régional de Toulouse a été ouvert le 2 et clos le 10 mai dernier. Après avoir apprécié la valeur des produits agricoles exposés, la *Revue agricole du Midi* mentionne comme il suit les produits de l'horticulture :

« L'exhibition de la Société d'Horticulture, qui n'a guère été moins fréquentée que celle de l'Agriculture, grâce à son heureuse installation au voisinage du concours agricole, dans les anciens jardins Murel et Labouille, destinés à être annexés au Jardin des Plantes, et à la variété des fleurs, plantes rares et arbustes précieux qui y étaient rassemblés. On a remarqué, notamment, les nombreux spécimens d'arbres fruitiers, arbres verts, arbustes, etc., exposés par M. Démouilles; sa machine, peu connue encore pour le transport des gros arbres, y figurait aussi, en même temps qu'un spécimen réduit de l'ingénieux système qu'il a employé pour l'arrachage et la traction du cèdre du Palais du maréchal, système qui lui a valu de nombreuses récompenses, et tout récemment encore, le 30 avril dernier, une médaille en argent à l'Exposition de Bruxelles.

« Les récompenses décernées à MM. Vidal et Sipière pour le maraîcher, MM. Smith, Licau, Pertuzes, Démouilles, San-

Digitized by Google

dral, Bayle, Subra, Sautet, Labadie, Milhau, pour la partie fleurie, indiquent assez que l'agréable et l'utile se trouvaient très-bien représentés à cette Exposition, et attestent les efforts persévérants des horticulteurs, pour la plupart lauréats ordinaires de ces concours. »

VIII. Les collections de rosiers ne sont pas encore nombreuses dans le Midi. La température chaude et sèche, qui y règne pendant la majeure partie de l'année, en est peut-être la principale cause, car le végétal, éminemment décoratif, aime les climats tempérés et frais pour prospérer et fleurir constamment, c'est-à-dire *remonter* suivant l'expression des praticiens.

Cependant des amateurs et des horticulteurs de ces pays commencent à collectionner ce beau genre de plante. M. Astié, secrétaire de la Société d'Horticulture de la Haute-Garonne, dit, dans le *Bulletin* de cette Société, que si la culture du rosier n'a pas encore à Toulouse des spécialistes comme à Lyon, à Paris, en Angleterre, on y voit néanmoins dans les jardins d'amateurs et de marchands les variétés anciennes et nouvelles les plus belles. « Mais de véritable école de rosiers, il n'y en a point, ajoute-t-il, et c'est là une lacune que M. Démouilles, un de nos habiles horticulteurs, a voulu combler, et nous l'en félicitons de grand cœur. Son exposition du 26 mai, — exposition mensuelle de la Société, — a démontré d'une manière irrécusable qu'il est entré franchement dans la bonne voie. Elle a été pour les visiteurs, et pour le comité des récompenses, une véritable et très-agréable surprise. Toutes les tables de la salle d'exhibition étaient inondées d'une profusion de roses. En effet, le lot de M. Démouilles contenait plus de 450 variétés, représentées par de nombreux échantillons, en général bien venus en vase, et tous soigneusement étiquetés. Ces variétés appartenaient aux sections Bengale, thé, noisette, hybride remontant, centfeuille, etc. A côté de varités classiques on y voyait de nombreuses nouveautés, formant les meilleurs gains des semeurs lyonnais, parisiens et autres. »

Digitized by Google

M. Astié a remarqué que la variété *Maréchal Niel* ne figurait pas dans le lot de M. Démouilles, et il s'en montre étonné. Ce rosier, prôné outre mesure, il y a deux ou trois ans, classé dans la section au race thé, procède aussi du noisette. Il est à longs rameaux grêles, horizontaux; la fleur belle quelquefois, mais très-souvent *chiffonnée*, n'a rien de merveilleux. Il ne fleurit que tardivement en juin, comme les noisettes. Il ne doit pas, du reste, présenter un bel aspect en vase à cause de sa tenue défectueuse. Il n'y a donc rien d'étonnant, suivant nous, qu'il n'ait pas figuré dans la collection de M. Démouilles. Le comité des récompenses a décerné à ce dernier cinq jetons.

IX. On a présenté à la Société de viticulture de Mâcon un procédé nouveau pour le durcissement des bois et en particulier des échalas. Jusqu'ici on avait trempé le bois à froid dans une dissolution froide de sulfate de cuivre et d'eau, ou bien, si le temps pressait, on faisait chauffer la dissolution pour obtenir une manœuvre plus rapide. On propose de *chauffer le bois,* afin de le rendre avide d'eau, et de le précipiter, ainsi préparé, dans la dissolution d'eau et de sulfate de cuivre. Là est l'idée qui différentie le procédé nouveau de tous les essais faits jusqu'à ce jour.

X. Un savant vient de trouver le moyen d'attendrir la viande la plus coriace : il s'agit tout simplement d'ajouter à l'eau qui bout, quand on a bien écumé le pot, deux cuillerées d'eau-de-vie pour un kilogramme et demi de viande.

Ce moyen sera sans doute apprécié des consommateurs de viande de cheval.

XI. Tout Berlin, disent les journaux, se raconte une anecdote qui est amusante et jolie. Le roi de Prusse se promenait dernièrement, seul, dans le jardin du château de Babelsberg; il rencontra un jeune apprenti jardinier, avec lequel il se mit à causer. Tout à coup le jardinier regarde sa montre et prend un air consterné. Le roi lui demande la cause de son trouble,

Digitized by Google

et il apprend que le jeune homme, qui appartient à la landwer, n'a plus que trois quarts d'heure pour se rendre à sa caserne, à Postdam, et qu'il lui reste si peu de temps qu'il ne pourra y arriver à l'heure fixée. Le roi alors ordonne d'atteler, il fait monter le jardinier dans sa voiture, le conduit lui-même à la caserne, et il l'excuse de son retard auprès de l'officier supérieur.

Il faut être roi de Prusse pour rendre de tels services.

XII. Les criocères sont des insectes qui envahissent les jeunes semis d'asperges, qu'ils détruisent souvent en entier, malgré la chasse la plus assidue. Fatigué de n'obtenir aucun résultat par ce dernier moyen, M. Le Rasse a imaginé de répandre de la suie ordinaire de cheminée sur les jeunes plants d'asperges. L'effet est prompt et infaillible. Après avoir renouvelé durant quelques jours, le matin, à la rosée, le répandage de la suie, les criocères disparaissent, leurs larves sont détruites et la plantation est sauvée.

XIII. On lisait, il y a quelque temps, dans le *Mont-Blanc :*

« Dimanche matin, une longue ligne blanche se mouvait au milieu du beau vignoble de Chère, dans la commune de Talloires, et intriguait les habitants de la rive opposée du lac.

« C'était une quarantaine de vigoureux vignerons qui, ayant appris qu'un de leurs camarades, père de nombreux enfants en bas âge, était alité et se lamentait de ne pouvoir travailler les vignes qui lui étaient confiées et qui constituent son seul gagne-pain, se sont spontanément mis à travailler ses vignes et dans une journée ont mis son travail à jour.

« Ainsi, ces braves cultivateurs, qui en 1867 ont eu une récolte si précaire, qu'elle les a mis dans l'impossibilité de soulager pécuniairement leur confrère malade, ont fait contribuer leur bras à leur bienfaisance habituelle.

« Il n'y a pas d'années où la commune de Talloires n'offre ce touchant et généreux exemple. »

Digitized by Google

CONFÉRENCE VITICOLE ET EXPÉRIMENTATION DE SOUFRAGE, A VILLIÉ-MORGON.

(7 JUIN 1868)

Château de Villié, 10 Juin 1868.

Monsieur le Rédacteur,

Les conférences agricoles, créées par l'initiative de l'Administration départementale et de la Société d'Agriculture de Lyon, sont accueillies avec reconnaissance par les populations rurales. Ces conférences sont appelées évidemment à répandre au milieu des campagnes l'instruction spéciale qui leur a fait défaut jusqu'à ce jour.

La commune de Villié-Morgon, désignée par la préfecture du Rhône, pour la seconde conférence en Beaujolais, fixée au 7 juin, sait apprécier cette utile et heureuse innovation comme elle le mérite.

M. Abel Sauzey, après avoir présidé la réunion de la section de viticulture qui précédait la conférence, a refusé d'assister à cette fête agricole, pour une cause regrettable, un grand deuil de famille. M. le docteur Gelin, vice-président du comice, assisté de M. le vicomte de St-Trivier, a pris place au fauteuil, ouvert la séance en rappelant le but et l'utilité des conférences et donné ensuite la parole au conférencier, M. Victor Pulliat, viticulteur, vivant au milieu de nous, sympathique à tous.

Ses amis, connaissant sa constante étude de la vigne, s'étaient empressés de se grouper autour de lui. Les notables et les vignerons de Chiroubles, Corcelles, Fleurie, Lancié, Lantignié, Quincié, St-Jean-d'Ardières, Vauxrenard, Villié, étaient accourus nombreux, certains de connaître ainsi l'origine, la nature du mal, et par quels moyens il doit être combattu. Le discours a été écouté avec la plus sérieuse attention et vivement applaudi.

M. le président, docteur Gelin, a remercié l'orateur qui avait supérieurement traité le sujet : de l'*Oïdium et du Soufrage*. Tous avaient reconnu la science de l'homme modeste, unie aux labeurs assidus du praticien expérimenté.

Digitized by Google

M. le vicomte de St-Trivier, dans une habile improvisation, a résumé brièvement les principaux points de la conférence, recommandé le soufrage comme un préservatif souverainement efficace contre l'oïdium ; il a cité, à l'appui de sa recommandation, les excellents résultats qu'il a obtenus en 1867 dans son vignoble de Vauxrenard ; puis, s'adressant aux vignerons, il les a priés de vouloir bien signaler à la section de viticulture les premières atteintes de l'oïdium qu'ils remarqueront dans leurs vignes, pour qu'elle puisse étudier le mal avec attention et surveiller les soufrages qui seront faits pour le détruire. Le vicomte de St-Trivier a engagé ensuite l'assistance à se transporter au vignoble-école de Villié-Morgon, pour être présents à l'essai de soufrage qui devait y être fait. Une foule nombreuse se rendit à son invitation. Là furent expérimentés les divers instruments en usage pour cette opération. Tous les soufreurs se mirent à l'œuvre avec animation, et chacun d'eux chercha à faire ressortir le mérite de l'instrument dont il était muni.

La boîte à soufre qui commença à opérer semblait d'abord très-bien garnir le cep de poussière ; mais après avoir examiné de près, on reconnaissait que le soufflet, tout en dépensant moins de soufre, le faisait mieux pénétrer dans toutes les parties du cep, surtout à l'intérieur. Le soufflet Bellenot parut être d'une excellente combinaison, mais il est trop exigu et d'une trop petite dimension pour opérer en grand dans un vignoble-école ; la grille de son sulfurateur devrait être recourbée au lieu d'être droite afin de pousser toujours la poussière de bas en haut. Le soufflet Lavergne projetait le soufre très-régulièrement et avec force, mais il était sujet à s'engorger. A côté de ce dernier fonctionnait le soufflet construit par M. Mathias, ferblantier, à Villié-Morgon, d'après les instructions et les modèles donnés par M. Victor Pulliat. Opérant aussi régulièrement que le soufflet Lavergne, il évite l'engorgement du soufre par une double ventilation et par une grille intérieure. Enfin, le ventilateur à engrenage, de Paquerée,

Digitized by Google

fonctionnait avec rapidité tout en offrant le même avantage que le soufflet. Un reproche que lui ont fait plusieurs personnes, et qu'il mérite jusqu'à un certain point, c'est d'être d'une manutention un peu difficile et plus pénible que la houppe et le soufflet. Construit pour soufrer les vignes bordelaises, conduites sur des treillages, il doit être beaucoup plus avantageux dans ces vignobles que dans ceux du Beaujolais où le cep est isolé.

Chaque vigneron faisait sa remarque, et sans doute plusieurs jugeaient tout autrement que nous; chacun d'eux fit choix de l'instrument qu'il jugea le plus avantageux, comptant bien y avoir recours lorsqu'il le faudrait.

Ce concours terminé, les membres du comice se rendirent à un banquet présidé par M. le Maire de Villié-Morgon, qui porta la santé de l'Empereur, agriculteur, de l'Impératrice, Providence de l'infortune, du Prince-Impérial, espoir de la France. Le comte de St-Trivier, se levant ensuite, trouva un écho sympathique dans toute l'assemblée, lorsqu'il rappela le souvenir et les éminentes qualités de M. Sauzey, conseiller général, qu'une mort récente vient d'enlever à sa famille et au Beaujolais, où il a laissé d'unanimes et justes regrets.

M. le docteur Gelin, dans un langage aussi facile que distingué, porta un toast à M. Terrel-Gaudet, maire de Villié-Morgon, promoteur du vignoble-école, signala les nombreuses améliorations faites depuis le peu d'années qu'il administre cette florissante commune.

Cette brillante improvisation fut accueillie par de chaleureux applaudissements qui semblaient terminer dignement la fin de la journée, lorsque M. de St-Trivier se leva pour féliciter les *Enfants du Beaujolais* du sentiment musical avec lequel ils exécutent un morceau des plus difficiles, et les remercie de leur concours empressé et de leur offre gracieux de se mettre à la disposition du comice toutes les fois qu'il le désirerait. La section de viticulture du Beaujolais peut donc compter désormais qu'elle ne marchera jamais sans harmonie. B. GAUDET.

**

Digitized by Google

L'OIDIUM ET LE SOUFRAGE.

CONFÉRENCE DU 7 JUIN, A VILLIÉ-MORGON.

—

M. V. Pulliat, après avoir décrit les caractères de l'oïdium, la marche de son invasion, les causes qui le déterminent ou l'empêchent, signalé les moyens de le prévenir et de le combattre, continue ainsi :

Tels sont, Messieurs, les moyens usités jusqu'à ce jour pour combattre l'oïdium. Comme vous l'avez parfaitement compris, la bonne réussite du soufrage, dépend moins des instruments que l'on emploi, que de l'époque favorable à laquelle on le fait.

C'est au vigneron attentif et intelligent à veiller continuellement sur les invasions de la maladie, dès que l'époque de ces invasions est arrivée : c'est à lui de saisir le moment favorable et le temps propice pour répandre son soufre. C'est donc toute une nouvelle étude à faire, ce sont de nouvelles *façons* à exécuter, des essais qui ne seront pas toujours couronnés de succès. Mais peu importe ceux auxquels un éminent professeur de viticulture a décerné le titre de *Zouaves* de l'armée vigneronne. Vignerons beaujolais, n'êtes-vous pas habitués à lutter contre des ennemis tout aussi terribles que l'oïdium? N'est-ce pas vous qui avez fait disparaître cet insecte qui menaçait d'une destruction complète nos plus riches vignobles? N'est-ce pas un des vôtres qui nous a enseigné le moyen de nous préserver des dégâts de la pyrale? Raclet, avec un peu d'eau chaude, anéantit ce terrible lépidoptère qui s'était jusque-là joué de tous les moyens mis en œuvre contre lui. Et ce n'est pas, Messieurs, une des moindres gloires du Baujolais que d'avoir élevé, à la mémoire de cet homme de bien, un modeste monument qui perpétuera le souvenir de l'immense service qu'il a rendu à notre pays et à tous les vignobles français. Cette découverte si simple est un bel exemple que vous avez à

Digitized by Google

suivre, un exemple qui vous prouve que souvent l'esprit de remarque, la sagacité du vigneron, peuvent faire autant et même plus que les recherches de la science.

S'il nous était réservé de voir encore nos vignes atteintes de nouvelles maladies, de nouveaux fléaux, ne désespérons jamais d'y trouver un remède. Si la puissance humaine ne peut combattre et se préserver des influences désastreuses de l'atmosphère, que dans une certaine limite, elle a du moins sur le règne animal et le règne végétal une domination que la science agrandit chaque jour : elle peut, à force de recherches et de travail, multiplier les espèces qui nous sont utiles ou détruire celles qui nous sont nuisibles.

Pour arriver à ce double but, il n'est pas de trop que l'homme de science et d'étude unisse ses efforts à ceux du praticien, de celui qui met la main à l'œuvre. Si le premier ouvre la voie du progrès, il a besoin de l'expérience du second pour confirmer et consacrer ses découvertes; comme aussi, l'agriculteur, le viticulteur s'exposent à marcher au hasard, s'ils ne sont pas éclairés par les lumières de la science.

La routine, Messieurs, est souvent mauvaise conseillère; c'est elle qui nous dit que le mieux est l'ennemi du bien; c'est elle qui nous empêche d'accepter, d'expérimenter des découvertes qu'elle adoptera plus tard, lorsquelles auront enrichi ceux qui, plus courageux, les ont étudiées, jugées et mis en pratique. Evitons ses conseils lorsqu'elle veut nous retenir dans l'ornière, dans l'ignorance et l'apathie. Acceptons sans enthousiasme, comme sans prévention, ce qui nous est recommandé par la science, nous rappelant toujours cet adage aussi vrai pour l'agriculture que pour l'industrie : *Progrès avec prudence; pratique avec science.*

Sous un gouvernement qui encourage l'agriculture, sous un prince qui s'honore d'être agriculteur, sachons montrer que nous sommes au niveau du progrès général. Perfectionnons nos cultures, et soyons continuellement sur la brèche, pour combattre tous les ennemis, tous les fléaux de la vigne. Unis-

Digitized by Google

sons tous nos efforts pour améliorer ses produits, les faire connaître autant qu'ils le méritent et leur ouvrir des débouchés soit en France, soit à l'étranger. Que le négociant intelligent et honnête qui sait concilier ses intérêts avec ceux de son pays, redouble encore de zèle et d'activité, repoussant bien loin ces pernicieuses sophistications qui ne peuvent que nuire à sa réputation, à la santé publique et à nos intérêts. Vignerons, propriétaires, négociants, nous tous à qui la prospérité du Beaujolais est si chère, travaillons sans relâche et marchons toujours au premier rang de l'armée vigneronne. Soyons fiers de notre drapeau ; nous pouvons y inscrire à juste titre ces mots : *Travail intelligent, progrès, civilisation, amour de la patrie.*

Les yeux fixés sur une pareille devise, nous verrons, le front calme et serein, s'écouler les jours que nous a compté la Providence, et lorsqu'arrivera le terme du long voyage de la vie, il nous sera permis de dire : et nous aussi nous avons payé notre dette à la société, à notre pays !...

LA TAILLE COUDÉE.

PLANCHE XXIX.

C'est au mois de juillet 1863 que m'est venue l'idée de cette nouvelle manière de conduire les arbres fruitiers en espalier, et à laquelle j'ai donné le nom générique de *Taille coudée.*

Je la divise en trois classes, désignées sous les noms de : 1° *Taille coudée oblique simple;* 2° *Taille coudée oblique double*, 3° et *Taille coudée verticale,* toujours simple ; et ainsi désignée, d'après la disposition imposée à la charpente des arbres, et suivant que cette charpente est composée d'une seule ou de deux mères-branches.

Elle consiste simplement en une forme, disposée de manière à ce que chaque mère-branche forme, en s'abaissant et en se relevant tour à tour par le moyen de coudes qu'on lui fait su-

Digitized by Google

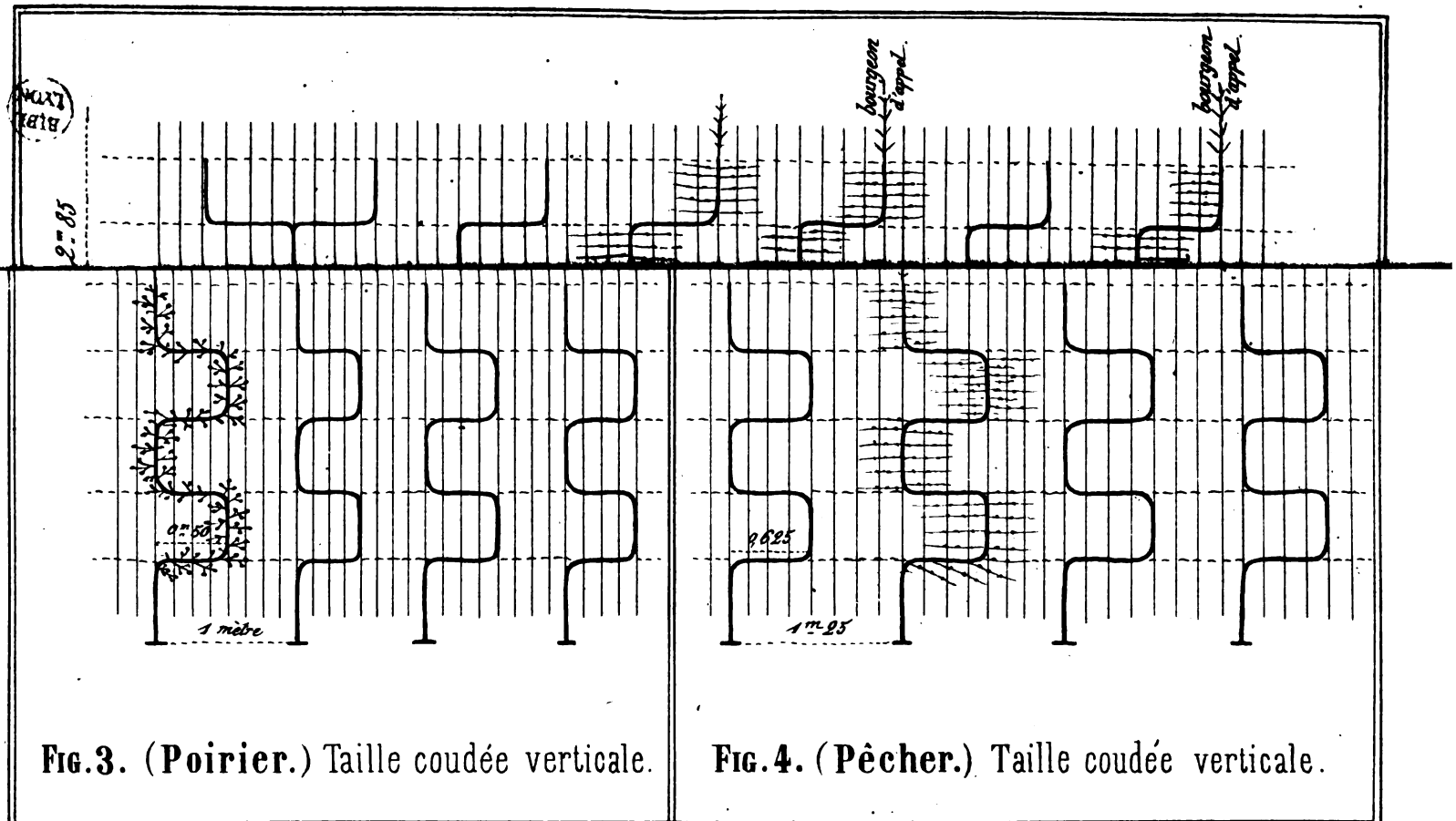


Fig. 3. (**Poirier.**) Taille coudée verticale.

Fig. 4. (**Pêcher.**) Taille coudée verticale.

Rambaz Fm. pl. des Terreaux, 1 et 7, Lyon.

Digitized by Google

Digitized by Google

bir à mesure qu'elle se développe, plusieurs parties horizontales et plusieurs parties verticales, qui lui donnent exactement la forme d'un escalier ordinaire lorsqu'on impose aux arbres l'une des deux premières divisions de cette taille, citées ci-dessus.

Cette nouvelle forme (*plutôt que nouvelle taille*) a le précieux avantage de répartir la sève avec régularité dans toutes les parties de la charpente, et par conséquent de maintenir la végétation constamment aussi forte dans le bas de l'arbre que vers sa partie supérieure : les branches fruitières, en outre, étant toutes obtenues sur les parties verticales de la charpente, et totalement supprimées sur les parties horizontales, se trouvent être toutes palissées dans cette dernière position (*horizontale*), qui est la position la plus favorable à la fructification, et sont pour lors elles-mêmes aussi toutes également favorisées par la sève qui, par le moyen des coudes et des parties horizontales des mères-branches privées de toute végétation, où elle ne peut circuler qu'avec difficulté, est toujours suffisamment ralentie pour que les branches fruitières des étages inférieurs soient, ainsi que je viens de le dire plus haut, tout aussi vigoureuses que celles des étages supérieurs.

Chez les arbres à fruits à pépins, soumis à cette taille, on peut pourtant laisser développer quelques branches fruitières sur les parties horizontales de la charpente, pourvu qu'on aie soin de les tenir très-courte pour éviter la confusion.

—

Ire DIVISION DE CETTE TAILLE

OU

Taille coudée oblique double (*appliquée aux pêchers*).

Les jeunes pêchers qu'on destine à cette taille doivent être âgés d'un an de greffe seulement. On les plante à 2 mètres 50 de distance les uns des autres. On a soin que tous les arbres d'une même rangée (à l'exception du dernier de cha-

Digitized by Google

cune des deux extrémités, qui doivent avoir l'œil de taille tourné du côté que leur seule mère-branche doit être inclinée), ayant tous deux yeux convenablement placés, l'un à gauche, l'autre à droite, et à quelques centimètres au-dessous du point où l'on doit former le premier étage inférieur de la charpente, afin qu'il soit plus facile de ployer, sans les endommager, les deux mères-branches qu'ils sont destinés à produire. Aussitôt la plantation achevée, on devra appliquer l'opération du rabattement tout de suite si elle a lieu au printemps, mais on différera jusqu'au printemps suivant si elle a été faite à l'automne.

Cette distance de 2 mètres 50 entre les arbres est de toute nécessité, en ce qu'elle laisse un intervalle de 1 mètre 25 entre les parties verticales des mères-branches, et par conséquent un espace de 0 mètre 625 (*espace égal à la longueur des parties horizontales*) est absolument nécessaire pour palisser avec facilité et sans confusion les branches fruitières de ces arbres.

Quant aux parties verticales de la charpente, je leur donne une longueur de 0 mètre 50 chacune; si bien, qu'en comprenant les mères-branches à partir du point où elles ont pris naissance après le rabattement, elles se trouvent avoir quatre parties verticales formant quatre étages de branches fruitières qui, avec la partie verticale formée par la tige même, dont la longueur est de 0 mètre 60 à partir du sol jusqu'au premier rang de fil de fer où est palissée la première partie horizontale inférieure, font un total de cinq parties verticales formant ensemble une hauteur de 2 mètres 60.

Un mur ayant 0 mètre 25 plus haut que ces espaliers, c'est-à-dire ayant 2 mètres 85 d'élévation, est pour lors absolument nécessaire, soit pour y pouvoir placer des abris au-dessus, soit pour y palisser le bourgeon d'appel qu'on doit laisser développer chaque année à l'extrémité de chaque mère-branche pour y attirer la sève, et qu'on doit par conséquent tailler très-court au moment de la taille d'hiver, pour en obtenir un nouveau.

Pour conduire ces arbres avec facilité et régularité au treil-

Digitized by Google

lage disposé exprès pour cette forme est indispensable. Ce treillage est composé de cinq rangs de fils de fer horizontaux, distancés de 0 mètre 50 les uns des autres en commençant par le plus bas qui doit être placé à 0 mètre 60 du sol. Ces fils de fer, à part celui du haut, serviront à marquer le point où doivent être palissées les parties horizontales des mères-branches et à diviser régulièrement les étages. A ces fils de fer solidement fixés au mur et exactement en face de chaque arbre, on attache verticalement une latte, puis on y attache encore trois autres lattes entre chaque espace compris entre deux arbres : toutes ces lattes devront être très-également espacées à 0 mètre 625 les unes des autres et doivent être très-droites, parce que ce sont elles qui serviront à recevoir les parties verticales de la charpente qui sont les seules parties pourvues de branches fruitières, et qui forment les étages. Puis enfin, on place encore trois autres lattes entre chaque entre-lattes, des lattes posées : ces dernières lattes seront uniquement destinées à palisser les branches fruitières.

Lorsque ce treillage est posé, et que le rabattement a été effectué, on surveille la végétation afin de ne laisser développer que les yeux qui doivent fournir les mères-branches, et qu'on a soin de palisser de bonne heure pour leur donner une bonne direction. Tous les arbres d'une même rangée devront avoir une charpente composée de deux mères-branches disposées en forme d'escalier, ainsi que le montre la Fig. 1re du Tableau ci-joint, à l'exception toutefois du dernier arbre de chacune des deux extrémités de la rangée dont la charpente sera formée avec une seule mère-branche, et dont le premier de ces deux arbres A, placé à la gauche de cette figure, devra être conduit de manière à ce que sa seule mère-branche forme deux bifurcations ; la première, au deuxième rang inférieur de fil de fer, et la deuxième, au quatrième rang supérieur ; tandis que le second, qui est le quatrième et dernier arbre D, placé à la droite de ladite figure, devra ainsi qu'on le voit, être conduit absolument comme doivent être conduits tous les ar-

Digitized by Google

bres soumis à la *Taille coudée verticale*, et recevoir en outre, greffé en approche sur son avant-dernière partie horizontale supérieure au point E, le bourgeon de prolongement de la mère-branche de droite, de l'arbre C qui l'avoisine.

Toutes ces mères-branches doivent être assujetties à la forme qui doit leur être imposée sans recevoir aucune taille, et voici comment. Lorsque les arbres poussent vigoureusement, chaque mère-branche peut être dirigée de manière à être palissée à la place qu'elle devra toujours occuper, au fur et à mesure qu'elle se développe; par ce moyen, on leur donne plus facilement une forme régulière sans avoir à craindre de les rompre en opérant la courbure. Lorsque, au contraire, les arbres poussent modérément, il y a un autre moyen de les diriger, et c'est celui dont je me suis servi moi-même pour former la charpente des arbres que j'ai soumis à cette forme à titre d'essai, et qui m'a parfaitement réussi. Ce moyen consiste à laisser pousser chaque mère-branche dans la position verticale et d'une longueur suffisante pour que le bourgeon de prolongement puisse subir deux coudes en même temps; c'est-à-dire, qu'après avoir été incliné et palissé à la position horizontale, ce prolongement soit encore suffisamment long pour subir un second coude et être relevé et palissé de nouveau à la position verticale, de manière à posséder encore une longueur de 0 mètre 10 à 0 mètre 15 environ à cette dernière position. — *Pour les arbres à fruits à pépins, il est préférable que l'extrémité du bourgeon de prolongement, au lieu de dépasser le point où il doit former le second coude et se relever verticalement de* 0 *mètre* 10 *à* 0 *mètre* 15, *n'atteigne que juste ce point, parce que l'extrémité encore herbacée des bourgeons de cette famille d'arbres fruitiers se relève elle-même naturellement en poussant, et forme presque parfaitement la courbure voulue.* — Il arrive parfois, qu'après avoir subi ces deux coudes, le prolongement se développe encore assez vigoureusement pour subir deux nouveaux coudes, c'est-à-dire pour subir une seconde opération semblable à la première dans la même année; mais il arrive le plus souvent

Digitized by Google

qu'il ne se développe que d'une longueur suffisante pour subir le premier coude et insuffisante pour subir le second, dans ce dernier cas il peut arriver, — *comme d'ailleurs j'ai eu l'occasion de l'éprouver moi-même*, — qu'il soit encore assez flexible au printemps suivant pour subir un coude régulier, après que le nouveau bourgeon de prolongement a acquis une longueur suffisante pour former le second; toutefois, comme il est toujours plus facile de ployer une branche à l'état de bourgeon qu'à l'état de rameau, il est préférable de le lui faire subir aussitôt après la poussée de la seconde sève, et faire ensuite subir le second coude au bourgeon de prolongement de l'année suivante, lorsqu'il aura acquis une longueur suffisante.

Quant aux branches fruitières de ces arbres, elles doivent être traitées absolument de la même manière que les branches fruitières des pêchers soumis aux autres différentes formes de taille usitées actuellement.

—

IIe DIVISION DE CETTE TAILLE

OU

Taille coudée oblique simple (*appliquée aux pêchers*).

Les pêchers, soumis à la *Taille coudée oblique simple*, doivent être plantés à 1 mètre 25 de distance seulement les uns des autres, c'est-à-dire une fois plus rapprochés que pour la *Taille coudée oblique double*. Leur charpente, ainsi que le montre la Fig. 2, représentant des poiriers également soumis à la deuxième division de cette taille, n'est formée qu'avec une seule mère-branche ayant la même disposition que celles qui composent la charpente des pêchers soumis à la première division de cette taille; et, pour que chaque rangée d'arbres fruitiers, peu importe la famille, n'ait aucun vide sur le mur, le premier arbre A, et le dernier H, de cette même figure, doivent absolument être formés, comme le sont le premier arbre A, et le dernier D, de la Fig. 1re.

Digitized by Google

Quant aux branches fruitières de ces arbres, elles doivent être traitées comme celles des arbres soumis à la première division de cette taille

—

IIIe DIVISION DE CETTE TAILLE

OU

Taille coudée verticale (*appliquée aux pêchers*).

Les pêchers, soumis à la *Taille coudée verticale*, n'ayant toujours, comme les pêchers soumis à la *Taille coudée oblique simple*, qu'une seule mère-branche pour charpente, doivent par conséquent, comme eux, être plantés à 1 mètre 15 de distance les uns des autres; et, au lieu d'être disposée d'une manière oblique, cette mère-branche de chaque arbre sera toujours disposée comme l'est celle de l'arbre D, placé à la droite de la Fig. 1re dudit Tableau.

—

TAILLE COUDÉE (*appliquée aux poiriers*).

Les poiriers, tout comme les pêchers, peuvent être soumis à l'une ou l'autre des trois divisions de cette nouvelle taille; ils pourraient également être plantés à la même distance les uns des autres; mais comme leurs branches fruitières, — *qui doivent être traitées comme celles des arbres soumis aux autres formes usitées,* — occupent ordinairement moins de place que celles du pêcher, je conseille de ne donner qu'un espace de 2 mètres pour ceux qui seront soumis à la *Taille coudée oblique double*, et par conséquent un espace de 1 mètre seulement pour ceux qui seront soumis aux deux autres divisions de cette taille.

Cette distance, qui me paraît être suffisante pour ces arbres, fait que les parties horizontales de la charpente n'ont qu'une longueur égale aux parties verticales au lieu d'être plus longues, et que les mères-branches, lorsqu'elles sont soumises aux

Digitized by Google

deux premières divisions de cette taille, occupent une position de 45 degrés d'inclinaison qui est suffisante pour maintenir la sève de ces arbres dans le bas de leur charpente, tandis que celles des pêchers, dont la végétation a une tendance bien plus grande à se porter aux extrémités, n'occupent qu'une position ayant 36 degrés d'inclinaison seulement, et cette position étant plus rapprochée de l'horizontale, ne peut qu'être très-utile à ces arbres pour mieux contenir l'élan de leur sève.

FOUGÈRE.

DE L'ÉLÈVE DE QUELQUES ESPÈCES DE FAISANS.

M. le comte L. de Beaufort a publié récemment, dans le *Bulletin de la Société d'acclimatation* (mai 1868), un article aussi intéressant qu'instructif sur le sujet qu'on vient de lire en titre.

Jusqu'à ce jour « il s'était borné à élever le faisan ordinaire, la perdrix et le colin huppé », mais, encouragé par M. Vekemans, l'habile directeur du Jardin zoologique d'Anvers, à entreprendre l'élevage des autres espèces ou variétés introduites des pays lointains, depuis quelques années, il a obtenu certains succès dont il s'empresse de faire part, dans l'intérêt de la science et du bien public, aux amateurs de gallinacés.

Son système d'élevage remplit un double but : tout en acclimatant des volatils étrangers, il débarrasse sa contrée d'un genre d'insectes nuisibles, surtout incommodes. Il nourrit ses jeunes faisans d'œufs et de larves de fourmis des champs.

« Habitant un pays de plaines, dépourvues de bois, dit-il, j'ai dû chercher un moyen de remplacer les fourmis de bois par celles plus petites des prés et des berges des chemins. Deux ouvriers partent le matin vers les neuf heures, ayant chacun une bêche et une brouette sur laquelle se trouvent deux grandes gamelles de ferblanc, munies de couvercles. Lorsqu'ils

Digitized by Google

rencontrent un nid de fourmis ils l'entrouvent doucement avec la bêche pour reconnaître la présence des œufs ou larves, et s'ils le jugent en suffisante quantité ils soulèvent le nid avec le fer de l'outil, le retournent des deux mains et en secouent l'intérieur, terre émiettée mêlée d'œufs, dans une gamelle, puis remettent la motte de gazon le mieux possible. Les hommes rentrent vers midi avec leurs gamelles remplies; ils en vident le contenu dans des demi-tonneaux placés debout et recouverts de planches, puis retournent après midi continuer leurs recherches. Il est nécessaire d'être approvisionné de ce genre de nourriture au moins pour deux ou trois jours à l'avance. Je donne aux jeunes faisans et perdreaux environ six fois par jour la terre remplie d'œufs et de fourmis, et je me suis bien trouvé de ce régime.

« Les fourmis n'ont jamais fait de mal à mes élèves, sauf les petites rouges des prairies dont j'évite avec soin de prendre les œufs; mais les noires et les jaunes sont inoffensives. La poule nourricière des faisans commence à manger les fourmis, puis les élèves l'imitent. Ceux-ci grattent la terre pour prendre leur nourriture, action conforme aux lois de la nature chez tous les gallinacés.

« Pendant les trois premières semaines, après leur naissance, je tiens mes élèves dans des parcs mobiles, de deux mètres carrés, recouverts d'un filet ou d'une toile métallique; je les déplace tous les deux jours sur un gazon coupé court; ils sont joints à des boîtes Gérard dans lesquelles la poule nourricière est renfermée; puis après trois ou quatre semaines ils sont mis dans de plus grands parquets; quelquefois même ils sont lâchés le jour avec la poule dans un potager emmuraillé, mais ayant une aile coupée court. Il importe de renfermer la couvée le soir.

« Je dois à M. Roberti de Grady, directeur du Jardin zoologique de Liége, la connaissance d'un remède simple et excellent pour les gallinacés à tout âge, mais surtout pour les poules, faisans, perdrix, mal venant ou souffrant de la pépie,

Digitized by Google

de la diarrhée, etc. C'est une pincée de tannin, mise dans l'eau qui leur sert de boisson, pendant deux ou trois jours. Pour les excroissances, boutons aux tarses des poules, faisans, etc., je me sers efficacement de la pommade moitié soufre, moitié saindoux, conseillée par M. Jacque.

« Avant de terminer ces généralités sur l'élève, du faisan, j'ajouterai deux recommandations importantes pour les nouvelles espèces. Laissez les oiseaux nouvellement éclos vingt-quatre heures dans le nid, sous la poule, avant de les déplacer et de leur donner de la nourriture ; il faut en outre faire soigner vos élèves par les mêmes personnes, *ayant les mêmes vêtements et n'omettant jamais de siffler* en venant auprès des oiseaux. On évite par là bien des causes d'accident et bien des chances de perte ou de blessures. »

Voici maintenant quelques mots sur les différentes espèces de faisans dont M. de Beaufort s'est occupé jusqu'ici :

« *Faisan versicolor* (*Phasianus versicolore*). — C'est un vrai faisan, un oiseau de beaucoup d'avenir pour les chasses, au double point de vue de sa grande fécondité et de son naturel sauvage, qui le fait rechercher le fourré à la moindre alerte, et se dérober bien plus tôt que le faisan ordinaire, et en outre, d'après ce que j'ai pu en connaître, l'empêchera de s'éloigner si avant dans les campagnes, source de tant d'ennuis pour le propriétaire conservateur. Les métis produits par le versicolor avec la race ordinaire sont de superbes oiseaux ; mais je ne conseillerai jamais d'entrer dans la voie du croisement, sauf pour le cas où l'on voudrait en venir au sang versicolor pur en supprimant, chaque année, tous les mâles ne se rapprochant pas des caractères du type original.

« La durée de l'incubation est de vingt-quatre jours (23 à 25) comme pour l'espèce ordinaire. En résumé, nous pouvons considérer le faisan versicolor comme parfaitement et définitivement acclimaté en Europe, grâce aux efforts couronnés de succès de M. Vekemans, directeur du Jardin zoologique d'Anvers,

Digitized by Google

et le temps n'est pas éloigné, où, mis à la portée de tous, il figurera en tête de la liste du gibier ailé de nos grandes chasses.

« *Faisan de Wallich* (*Phasianus* ou *Catreus Wallichii; Cheer* des Anglais). — Voici encore un bel oiseau de très-grande taille, bien fait pour peupler nos bois, et augmenter le nombre des espèces de gibier ailé en Europe, très-robuste, et d'après mon expérience trop courte encore, il est vrai, pour parler en parfaite connaissance de cause, d'une fécondité suffisante et d'un élevage facile.

« *Euplocomes* (*Euplocomus melanotus, Albo cristatus* et *de Horsfield*). — Ces oiseaux, de la famille des phasianidés, sont destinés à peupler nos volières, comme les faisans dorés et argentés. Ils sont robustes, faciles à élever et d'une fécondité ordinaire. Une femelle *Albo cristatus* a pondu trente-quatre œufs en 1866; mais la moyenne est de quinze à vingt. La durée de l'incubation est de vingt-quatre jours (23 à 26 ou 27 suivant les circonstances). L'euplocome de Horsfield est le plus beau et le plus rare des trois. Les jeunes euplocomes grandissent très-vite et sont d'une vivacité de mouvements remarquables; mais au moment de la pousse des plumes définitives, à l'âge de deux à trois mois, j'en perdais un grand nombre, et presque subitement, par l'inflammation de la trachée-artère causée par la présence de vers venant se fixer dans la gorge. C'est la maladie appelée *gapes* par les Anglais. Depuis deux ans, d'après les conseils de M. Vekemans, je ne donne plus à boire à mes jeunes houppifères avant la fin de leur mue, remplaçant la boisson par de la verdure, salade, etc., et laissant boire la poule séparément matin et soir, et par l'emploi de ce moyen je ne perds plus un seul de mes élèves.

« J'ai élevé depuis 1863, et en assez grand nombre, les deux varités de faisan doré (l'ordinaire et le charbonnier, le faisan à collier (*Phasianus torquatus*), le faisan cendré ou isabelle, et le colin, de la Californie; mais ces divers oiseaux sont trop connus pour occuper l'attention des amateurs de l'acclimata-

Digitized by Google

tion. Une mention spéciale toutefois en faveur du faisan cendré (le *Bohemian pheasant* des Anglais), qui mériterait pour sa taille, sa rusticité et sa fécondité, d'être beaucoup plus répandu à l'état libre. Outre les espèces de faisan citées dans cet article, je suis en mesure d'expérimenter cette année le faisan de Swinhoe (*Euplocomus Swinhoe*), dont je possède un couple magnifique, le faisan de Mongolie (*Phasianus Mongolicus*), représenté dans ma volière par un coq et deux poules de premier choix, et le francolin d'Adanson.

PLANTES NOUVELLES OU RARES.

Camellia Virginia Franco. — Gain de M. Santarelli, de Florence, amateur. Feuillage étroit, lancéolé; fleur de moyenne dimension, à pétales nombreux, finement échancrés au sommet et parfaitement imbriqués; coloris fond blanc rosé, très-délicat, avec macules roses plus foncées. — En vente chez M. Amb. Venchaffelt, à Gand.

Panicum plicatum, Var. Foliis niveo Vittatis.—Originaire de serres allemandes. A longues feuilles panachées de blanc ou rubanées.

Nictocalos Thomsoni (Bignoniacée). — Grande plante grimpante, glabre; originaire de l'Inde. Branches grêles; folioles de cinq à six pouces de long; fleurs dressées sur long pédoncule; calice vert, rougeâtre à la base; corolle de sept pouces de longueur, d'un blanc pur, s'épanouissant le soir et caduque le matin.

Azalea indica. Var, ponctulata, P. Variegata, P. Omnicolor.— La première variété a été obtenue par Van Driesche, de Ledeberg. Elle est à fleurs blanches, rubanées de rose carmin, vif et ponctuées. Elle a produit par accident, fixé par la greffe, les sous-variétés : *Variegata*, à fleurs carmin bordées d'un large ruban blanc, et *Omnicolor*, à fleurs blanches et rouge carmin par larges bandes longitudinales.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

Clianthus flore albo rubro.—Variété du *C. Dampieri;* elle est à corolle blanche, bordée d'un liseré rouge écarlate. Belle plante de pleine terre.

Camellia planipetala.—Gain de M. A. Borzone, d'Italie. Variété d'un blanc pur, et mise par M. Van Houtte au rang des camellias d'élite.

Larix Cœmpferi. — Mélèze de Kæmpfer, originaire de la Chine, connu en Angleterre sous le nom de *Abies Kœmpferi.* Il est d'un beau port pyramidal, très-touffu, de croissance rapide. Il s'élève sur les pentes des montagnes jusqu'à 43 mètres de hauteur.

Viburnum orientale. — Arbuste très-décoratif, rustique, originaire du Caucase. De 2 à 2 mètres 1/2 de hauteur, à feuilles trilobées, très-dentées, à la face supérieure d'un vert jaunâtre et glabre, et à l'inférieure d'un vert pâle et velu sur les nervures; fleurs blanches en juin.

Vigne hybride, royal Ascot. — Variété obtenue en Angleterre (en serre), du muscat d'Alexandrie et du muscat Trouveren. Les journaux anglais prétendent qu'elle produit perpétuellement en culture privée, donnant des grappes sur chaque pousse latérale. Le grain est ovoïde, très-noir, est issu des variétés à raisins blancs, précitées. Greffée sur un sujet à grains ronds, cette variété donne, dit-on, des grains ronds au lieu d'être ovoïdes. Cette particularité prouve que le sujet n'est pas sans influence sur la greffe, comme l'ont prétendu quelques botanistes.

Nous croyons, du reste, que la qualité exceptionnellement fructifère n'a pas l'importance que lui attribue les arboriculteurs anglais, car il n'est pas rare de voir dans nos vignobles des ceps constamment à fleurs ou à fruits pendant la belle saison.

CHERPIN. *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

I. Actualité. — II. L'horticulture admise dans les concours régionaux. — III. Congrès pomologique à Bordeaux. — IV. Concours agricole et horticole à Bourg. — V. Association contre les dénicheurs d'oiseaux. — VI. — Concours des comices agricoles et horticoles de Beaujeu, Villefranche, Givors. — VII. Les rosiéristes de Brie-Comte-Robert. — VIII. Moyen de rafraîchir les boissons.

I. — Les récoltes de céréales sont terminées dans le Midi et le centre; on y travaille dans le Nord. Elles seront en général d'une bonne moyenne. Les melons du Midi sont gros et bons; ils ont mûri sous un soleil ardent; ceux de notre pays commencent à leur faire une rude concurrence : ils sont généralement de bonne qualité. Les abricots ont été aussi abondants qu'en 1866, ce qui n'est pas peu dire. Il en sera de même des pêches dont quelques-unes — les Madeleines — commencent à mûrir. Les poiriers sont chargés de fruits en quelques endroits et ils en sont dépourvus en d'autres. A ce propos, voici un fait qui a, selon nous, son importance et mérite l'attention des physiologistes :

Un amateur avait commencé à tailler les poiriers de son jardin, dressés en colonnes; mais manquant de marchepied pour atteindre la flèche, il ajourna cette partie de la taille. Cet ajournement devint un oubli. Eh bien, la tête de ses poiriers oubliée plie aujourd'hui sous le poids de gros fruits, tandis que le centre et le bas en sont presque dépourvus. — Les raisins ont partout la plus belle apparence, et, comme les autres récoltes, ils sont avancés de quinze jours sur les années précoces antérieures. Aussi le prix des fûts a-t-il déjà augmenté d'une moitié.

Les jurés nommés par M. le ministre de l'agriculture pour la prime d'honneur de notre concours régional de 1869 vont commencer leurs visites dès les premiers jours d'août prochain. Les concurrents inscrits sont MM. de St-Trivier, de St-Victor, de la Bâtie; pour la culture spéciale de la vigne, ce sont :

Digitized by Google

MM. Félissen aîné, maire de Chiroubles, M. Pulliat, de la même commune, M. Gaillard, maire de Brignais.

Les chaleurs intenses dont tout le monde se plaint ont déjà été fatales à beaucoup de personnes, parmi lesquelles sont quelques horticulteurs, entre autres MM. Charvolin, de Lyon, Descombes père, de Condrieu, morts récemment d'apoplexie foudroyante, et très-regrettés.

II. — Nous avons, en diverses circonstances, exprimé notre étonnement de voir dans les concours régionaux les objets horticoles mis à l'écart ou en quelque sorte dédaignés, les exposants n'ayant aucune part aux récompenses. Cette manière d'agir que nous considérions comme insolite et injuste, a été abandonnée au concours de Montpellier. M. Claude Sahut, pépiniériste, a été admis à concourir pour la prime d'honneur, et a obtenu une médaille. M. Hortolès a été honoré d'un rappel de médaille d'or pour sa belle collection d'arbres fruitiers.

Il faut espérer que Messieurs les Inspecteurs généraux de l'agriculture, qui ont la direction de ces concours, ne s'en tiendront pas à cet essai, et que non-seulement les arbres fruitiers, mais aussi les produits maraîchers et décoratifs auront leur place au soleil dans ces exhibitions générales, et leurs exposants une part du gâteau administratif. Ce qui nous le fait espérer, c'est que M. le ministre de l'agriculture, du commerce et des travaux publics a réuni une commission chargée d'examiner une question importante, celle de créer un certain nombre de chaires pour toutes les parties des sciences agricoles. La commission a approuvé le pro et ministériel. Or donc, si la science agricole prend le dessus sur la routine, l'horticulture ne pourra plus être mise à l'ecart par MM. les Inspecteurs généraux.

III. — Le congrès pomologique devant se réunir à Bordeaux, du 17 au 22 septembre prochain, la Société d'horticulture de cette ville a décidé qu'elle formera un seul lot des divers fruits que lui apporteront ses membres, et que ce lot sera exposé au nom de l'arboriculture locale.

Digitized by Google

IV. — La Société d'horticulture pratique de l'Ain a décidé, pour des raisons tirées de la santé de son honorable président, de remplacer cette année son exposition générale par une exposition spéciale de culture maraîchère, qui sera jointe au concours du Comice agricole, ouvert à Bourg les 15 et 16 août prochain, et par un concours entre les jardins les mieux dirigés de l'arrondissement de Bourg.

Tous les jardiniers ou amateurs ont le droit de participer à ce concours, en présentant à l'exposition le produit de leurs cultures.

Pour le concours de produits maraîchers, trois prix de 50, 30 et 20 fr. sont destinés aux jardiniers. — Trois autres prix (médaille de vermeil, médaille d'argent, médaille de bronze) sont réservés aux amateurs ou jardiniers d'amateurs. — L'exposition aura lieu dans le jardin de la Société, Champ-de-Mars, à Bourg. Tout concurrent doit faire parvenir sa demande au secrétaire de la Société, *avant le* 30 *juillet courant.*

Pour le concours entre les jardins des cantons de Bourg, Ceyzériat, Coligny, Montrevel, Pont-d'Ain, Treffort, une somme de deux cents francs, des médailles de vermeil, d'argent et de bronze sont mises à la disposition du jury.

Il y aura trois concours, l'un entre les jardiniers, l'autre entre les amateurs ou jardiniers d'amateurs, et le troisième entre les instituteurs. Les concurrents sont invités à s'inscrire *avant le* 20 *juillet courant.*

La distribution des récompenses aura lieu au Champ-de-Mars, le dimanche 16 août, à trois heures.

V. — La Société d'horticulture du Hâvre avait, depuis quelques années, formé une association pour la protection des petits oiseaux destructeurs des insectes nuisibles, et avait obtenu quelques succès; celle de Soissons vient de l'imiter; mais en y ajoutant une mesure qu'il lui sera difficile, croyons-nous, de mettre en pratique. Elle veut englober dans son association les enfants des écoles primaires, c'est-à-dire tous les impitoyables

Digitized by Google

dénicheurs d'oiseaux, en les assujétissant à conserver, à protéger ce que par instinct ils sont poussés à détruire.

Nous pensons que si la Société atteint son but louable, ce ne sera pas sans le secours des gardes champêtres qui ont commencé cette année à verbaliser contre les dénicheurs d'oiseaux. Les amendes que les parents sont obligés de payer seront plus efficaces que les exhortations des instituteurs.

VI. — Le Comice agricole de Beaujeu tiendra son concours à Monsols, chef-lieu de canton, le dimanche 23 août prochain. Il promet d'être intéressant.

Les Sociétés d'horticulture de Villefranche (Rhône) et de Toulouse (Haute-Garonne), annoncent des expositions qui ne peuvent manquer d'être très-intéressantes. Nous en rendrons compte.

La première, qui comprendra les produits agricoles et horticoles, aura lieu du 30 août au 1er septembre prochain.

La seconde aura lieu du 1er au 4 octobre 1868.

Le concours du comice agricole de Givors aura lieu dans cette ville le lundi, 7 septembre.

VII. — Dernièrement, dit le *Courrier de l'Ain*, l'Empereur et l'Impératrice ont reçu, au palais de Fontainebleau, une députation de la Société des rosiéristes de Brie-Comte-Robert et des environs.

Cette Société, placée depuis l'année dernière sous le patronage de l'Impératrice, a offert à Leurs Majestés une corbeille des plus belles roses cultivées dans sa circonscription.

Au milieu d'une montagne de trois mille fleurs s'élevait un bouquet de roses *Impératrice Eugénie,* soutenues par les variétés *Empereur Napoléon*, *Prince Impérial,* entourées elles-mêmes par les nouvelles roses mises au commerce par les rosiéristes de Brie, telles que : *Vicomtesse de Vessins*, *Baronne de Beauverger*, *Elise Chabrier*, ainsi que les roses de semis primées dans les différentes expositions de l'année. Leurs Ma-

Digitized by Google

jestés ont daigné féliciter les rosiéristes sur la beauté et la fraîcheur de leurs roses.

L'Empereur a interrogé un des membres sur l'importance du commerce des roses dans la contrée, et a accueilli favorablement la demande qui lui était faite de planter dans le jardin des Tuileries les plus beaux rosiers cultivés à Brie et dans les environs. En se retirant, les rosiéristes ont répandu, à profusion, des pétales de roses dans la cour du Cheval-Blanc, sur le chemin que devaient parcourir Leurs Majestés.

La Société d'horticulture de Melun-Fontainebleau, qui a pour président M. le baron de Beauverger, député, et qui est sous le patronage de l'Impératrice, a offert à Leurs Majestés une corbeille garnie de magnifiques plantes à feuillage, au milieu desquelles étaient étalées de belles grappes de raisins, et des pêches venues en serre.

VIII. — Un journal indique le moyen suivant pour rafraîchir les boissons :

Prenez du muriate de chaux, 500 grammes; versez dessus trois bouteilles d'eau légèrement acidulée au moyen d'un peu d'acide nitrique (eau-forte). En quelques minutes on obtient un froid considérable. Il suffit pour rafraîchir les boissons, vin, eau, etc., d'y plonger les bouteilles ou les carafes qui les contiennent. Mais il faut se garder de boire le mélange.

EXPOSITION HORTICOLE DE FONTENAY.

Une belle exposition d'horticulture a eu lieu à la fin de mai dernier, à Fontenay-le-Comte. Voici ce qu'en a dit la *Gazette Vendéenne :*

Nous sommes encore sous l'impression des brillantes fêtes de nuit que nous avons eues, dimanche et lundi derniers, à

Digitized by Google

l'occasion de l'Exposition d'horticulture. Jamais les fêtes horticoles de Fontenay n'avaient été aussi belles, aussi variées.

Dimanche soir, à huit heures, une nombreuse société envahissait le riant jardin créé sur le champ de foire de notre ville, et dont l'exécution avait été confiée à M. Henri Pierre. Il avait peine à contenir la foule élégante qui se pressait dans son enceinte ; mais, grâce à messieurs les organisateurs, toutes les dames furent bientôt placées, et chacun put admirer le charmant Eden au fond duquel étaient rangées avec infiniment de goût les richesses de toute sorte composant l'Exposition.

L'aspect du jardin était délicieux. Des lanternes vénitiennes, posées tout autour de l'enclôture et jusque sur les branches des arbustes ; des verres de couleur, bordant les massifs et la pièce d'eau, répandaient partout une douce et mystérieuse lumière, que les fusées et les pétards, lancés par messieurs les commissaires, venaient augmenter de temps en temps.

Une musique d'amateurs, sous la direction de M. Marfaing, était là pour compléter la fête, et ajouter encore aux charmes de cette soirée, qui s'est prolongée jusqu'à dix heures

Le lendemain soir, une fête semblable a eu lieu après la distribution des récompenses aux exposants.

Nombreux visiteurs, musique instrumentale, illuminations, fusées, rien n'a manqué, comme la veille. De plus, l'orphéon de Fontenay, dirigé par M. Daudeteau, a fait entendre les plus beaux morceaux de son répertoire : les *Enfants de Paris*, ce chœur d'Adolphe Adam qui remue si profondément la fibre nationale ; la *Chanson Gasconne* et la *Retraite*, de Laurent de Rillé ; le *Chant du Bivouac*, de Kucken ; enfin les *Paysans*, de Saintis, délicieuse composition qui dépeint si bien la vie du laboureur, tout entier à sa famille, à ses champs, mais qui tressaille à la seule pensée du danger de la patrie :

Si jamais l'étranger osait, belle patrie,
De ton noble étendard insulter les couleurs,
Ah ! ne crains rien, ô ma France chérie,
Sur toi toujours veillent les laboureurs !

Digitized by Google

A dix heures et demie, la musique a exécuté son dernier morceau, puis tout le monde a regagné sa demeure.

Nous ne serons que juste, en adressant à messieurs les membres de la Société d'horticulture, ainsi qu'à messieurs les commissaires, les plus vives félicitations, pour les agréables moments qu'ils ont procurés à leurs concitoyens. Nous leur offrons, comme une faible compensation des ennuis que le mauvais temps leur a fait éprouver, l'appréciation suivante, qui est dans toutes les bouches : *L'Exposition était magnifique, et les soirées étaient charmantes!*

Nos lecteurs, nous en sommes certains, liront comme nous avec plaisir le discours suivant, où l'importance de l'horticulture est traitée d'une manière si distinguée, et avec cette autorité incontestable que donne le savoir uni à la pratique.

Discours de M. Boncenne, Président de la Société Horticole de Fontenay, sur les avantages de l'horticulture.

Mesdames, Messieurs,

Lorsque des hommes dévoués et persévérants se réunissent pour marcher à la conquête d'un progrès, ils partent avec confiance et franchissent les premiers obstacles qui s'opposent à leurs desseins. Soutenus par l'espérance, ils s'avancent, et, s'ils obtiennent un succès, vous les voyez s'arrêter comme pour prendre haleine et jouir un instant de leur triomphe.

La fête que nous vous offrons aujourd'hui sous cet ombrage ne vous semble-t-elle pas une de ces haltes heureuses qui permettent de mesurer le terrain conquis, et dont le souvenir reste comme un jalon planté sur la voie pour mieux apprécier la distance déjà parcourue?

Il y a six ans, vous formiez une association dont l'accroissement rapide ne tarda pas à démontrer l'importance et l'utilité. — Nos jardiniers maraîchers, hommes intelligents, n'attendaient que vos conseils et vos encouragements pour se mettre à l'œuvre et secouer le joug de la routine. Les pépinières se meublèrent bientôt d'arbres plus vigoureux, de variétés meilleures; on étudia la taille, on mit

Digitized by Google

en pratique les systèmes nouveaux. Enfin, un savant professeur vint, et ses attrayantes conférences complétèrent l'éducation de nos jeunes praticiens, fixèrent chez nous le goût, déjà si répandu, de l'arboriculture fruitière. — Il fallait encore, pour remplir votre programme, diriger vos soins et vos efforts vers une autre branche bien intéressante de la science horticole; il fallait s'occuper de ce petit coin de terre qu'Olivier de Serres, dans son pittoresque langage, appelle le *jardin de plaisir*, *tout embaumé*, dit-il, *d'une infinité de plantes précieuses qu'on y élève*. C'est alors que la douce passion des fleurs se ranima. Vous avez dessiné pour elles ces massifs, ces pelouses vallonnées, ces contours gracieux; vous avez convié tous vos amis à montrer dans un concours spécial leurs richesses et leur habileté. Le ciel, un instant, a mis votre courage à l'épreuve; mais toujours actifs, toujours dévoués, quatre heures vous ont suffi pour réparer les désordres causés par la tempête. Et, Dieu merci, votre tentative n'a pas été vaine; les résultats d'aujourd'hui, même après le désastre, font naître de légitimes espérances pour l'avenir. — Jouissez donc de vos succès.

Ces succès, vous les devez surtout à l'harmonie de vos volontés, au calme de vos délibérations, à ces discussions sérieuses et polies qui rendent ma tâche facile et ne me laissent que l'honneur de vous présider. Vous les devez encore aux sympathies des fonctionnaires éminents qui vous prêtent leur puissant concours, et qui, toujours assurés de trouver chez vous le respect et le savoir-vivre, se mêlent à vos réunions comme des collègues pleins de zèle et de bienveillance.

Enfin, Messieurs, il faut avouer que la nature de vos études et de vos travaux contribue puissamment à entretenir ces liens de sincère affection, ces relations toujours agréables. — L'esprit d'association, si fertile en bons résultats, établit entre vous une communauté d'idées, une sorte de solidarité d'action qui soutient votre courage dans l'accomplissement de cette œuvre si belle : l'amélioration matérielle et morale par l'horticulture.

Oui, — la pratique de l'horticulture est un grand moyen de moralisation. Toutes les passions ardentes viennent s'éteindre dans les satisfactions si paisibles et si douces que procure à l'homme de tout rang, de tout âge, la culture d'un jardin.

Arrêtons-nous un instant sur cette consolante pensée. Permettez-

Digitized by Google

moi de développer ma thèse, au moyen de quelques exemples. Je ne serai pas long.

Voyez cet honnête artisan qui ferme sa boutique un jour de fête, et qui part avec sa famille. — Il va passer la soirée dans son jardin. Sa femme marche près de lui, ses jeunes enfants le précèdent en gambadant et portent des paniers. — On arrive. On admire tout d'abord; on s'extasie devant cette luxuriante végétation du mois de juin, devant ces belles roses épanouies de la veille. Puis chacun se disperse et s'occupe : la fille aînée coupe des fleurs ; le petit garçon lève ses bras et bat des mains devant un joli cerisier dont il ne peut atteindre les fruits ; un autre cueille des fraises ; la mère explore le carré d'asperges et les artichauts ; le père visite ses pêchers, il pince, il attache, il arrose. — Mais le temps s'écoule, le jour fuit; d'un mot il réunit son monde, met à l'abri ses ustensiles, pendant que la prévoyante mère de famille couvre ses plus jeunes enfants et les protége contre la fraîcheur du soir ; puis chacun se charge d'un panier de fleurs ou de fruits. — Quant au petit garçon, il a tant sauté, tant couru, qu'il ne peut rien porter, il faut qu'on le porte. — Le voilà donc installé sur les épaules de son père, un bouquet sur son chapeau de paille, des cerises pendues aux oreilles, et la bouche encore teinte du jus des fraises qu'il a croquées. La petite caravane chemine ainsi jusqu'au logis, la douce gaîté rentre avec elle et préside au modeste repas qui termine cette belle journée.

Voilà du bonheur, Messieurs; du bonheur sans remords, qui fait rougir les joies égoïstes et brutales du cabaret. Aussi, le vertueux ouvrier ne désire rien de plus; il s'endort en demandant à Dieu de retrouver au ciel sa femme, ses enfants et son jardin.

Voulez-vous maintenant remonter quelques degrés de l'échelle sociale? Vous trouverez un propriétaire à peine installé dans son domaine, s'occupant avant tout de dessiner, de planter la prairie qui s'étend devant l'habitation. Il dresse des plans, il consulte sa jeune compagne qui applaudit, qui approuve ; mais elle veut des fleurs, une petite serre pour les abriter, et surtout un châssis pour cultiver des violettes. — Elle veut des fleurs, ses désirs seront satisfaits, croyez-le bien. Aux femmes, en effet, appartient le charmant privilége de patronner, de protéger ces aimables parentes, qui prêtent tant de charme à leur parure. Oui, Mesdames, c'est vous surtout, qui pouvez faire aimer, faire admettre partout les jolies fleurs qui

Digitized by Google

embellissent nos fêtes et font l'ornement de nos habitations. Aussi, permettez-moi de saisir aujourd'hui cette occasion pour solliciter votre tout-puissant appui, pour vous supplier d'assister toujours nombreuses, toujours bienveillantes, à nos réunions, et d'encourager ainsi les efforts de nos amateurs et de nos jardiniers.

Retournons à notre propriétaire. — Son petit parc est terminé, complet; la pelouse ondulée s'étend comme un tapis de velours vert rehaussé de bouquets aux vives couleurs; la rivière serpente comme un ruban d'argent; le jet d'eau s'élance et retombe comme un collier de perles brillantes; partout des plantes fleuries, des feuilles diaprées; enfin des arbustes aux formes diverses projettent leur frais ombrage et servent d'encadrement à ce tableau. — Le soir, la famille se réunit là, le père et la mère assis sur un banc rustique, tandis que les enfants prennent leurs ébats sur le gazon; dans leur âme se reflètent le calme et la sérénité de ce délicieux Eden. Ils sont heureux! — Vous direz peut-être : C'est la douce harmonie de ces cœurs aimants qui fait pour eux le bonheur; le jardin n'est qu'un accessoire. Soit, mais ajoutez cependant que les travaux et les soins du jardin captivent le chef de cette famille unie, le retiennent au milieu des siens et l'éloignent de ces parties quelquefois trop animées, de ces distractions toujours fâcheuses, lorsqu'elles ont pour effet de laisser isolés la pauvre femme et ses jeunes enfants. — Le célibat peut, du reste, trouver aussi dans l'horticulture un adoucissement à ses ennuis. Interrogez ce vieillard à l'âme chaste et pure, qui cultive des géraniums, des fuchsias et cent autres plantes pour charmer ses loisirs; il vous répondra: « Je n'ai point de famille, je suis seul, voilà mes enfants; je bouture, je sème, je vois naître et prospérer ces êtres aimables que j'entoure de mes soins. Je suis heureux! Voyez ces semis de pensées, de verveines; ils commencent à fleurir; chaque corolle qui s'ouvre est un triomphe; je suffis à peine à marquer, chaque jour, mes plus belles conquêtes, pour les dédier à mes amis. — Je vous le répète, je suis heureux! »

Enfin, Messieurs, il n'est pas de douleur, il n'est pas d'infortune que ne puissent atténuer les attachants travaux du jardinage.

Vous souvient-il de cette histoire que vous lisiez autrefois et qui vous intéressait tant? les aventures de ce pauvre Robinson qui, ballotté sur les flots et jeté dans une île déserte, se trouva seul aux prises avec tous les besoins, avec toutes les horreurs de la solitude.

Digitized by Google

Vous savez qu'il put, à force de patience et d'adresse, se créer une maison, des meubles, un jardin! — Dès lors le désert s'anima, la terre s'embellit, l'affreuse misère prit une physionomie douce et résignée.

Eh bien! il y a quelques années, je vis un homme que j'avais connu riche; il était devenu pauvre; un vent favorable avait d'abord gonflé sa voile, il voguait sur des flots d'or vers les rives de la fortune, lorsque tout à coup il échoua sur les terres désolées de la ruine et du malheur. Il ne vit d'abord qu'abandon; mais il regarda le ciel et son âme brisée trouva le repos, il remua la terre et la terre lui sourit, il planta des arbres autour d'une maisonnette, il fit un jardin! Plus d'appartements somptueux, me dit-il, plus de valets, plus d'équipages, plus d'amis. Maintenant j'ai des fleurs et des fruits que je soigne, que j'aime, que j'admire. Je suis heureux! Voulez-vous visiter mon ermitage? — J'accepte volontiers, répondis-je, et nous marchâmes quelque temps. Bientôt j'aperçus, au milieu d'un frais bocage, une petite chaumière et son enclos entourés d'un buisson soigneusement taillé. Nous arrivâmes. Je ne veux point vous faire ici la description de ce cottage. Exquise propreté, dispositions gracieuses, tenue parfaite de tous les arbres, de toutes les plantes qui garnissaient les plates-bandes et les massifs, tel peut être le résumé de ma première impression. En examinant de plus près, je fus encore émerveillé de l'esprit inventif, de l'adroite, de l'intelligente économie avec lesquels notre industrieux horticulteur avait su se procurer tous les moyens d'exécution. Cloches, châssis, bassins, rocaille, cabinets, tout avait été construit et fabriqué par lui-même. Quelques belles fleurs, quelques jolies plantes indigènes se mêlaient agréablement à des roses de choix dont il avait pu, çà et là, se procurer les greffes; des fraisiers bordaient les allées; des vignes et des chèvrefeuilles s'enlaçaient sur leur treillage, des arbres bien taillés se montraient chargés de leurs fruits encore verts. — Tout, enfin, dans cette silencieuse retraite, que dérobaient aux yeux du monde les vieux chênes et les taillis voisins, tout, dis-je, portait à l'âme je ne sais quel mélange de mélancolie rêveuse, de joie paisible, de sympathique attendrissement que je dissimulai mal, sans doute; car le nouveau Robinson me dit avec le plus placide sourire: « Oh! ne me plaignez pas, je vous l'ai dit: Je suis heureux, très-heureux, et je ne ferai pas un

Digitized by Google

pas, je vous le jure, pour remonter vers les splendeurs du haut desquelles je suis tombé. » — Il me serra la main, je m'éloignai; mais j'ai toujours gardé le souvenir de cette visite intéressante.

Vous le voyez, l'horticulture et ses séduisantes occupations peuvent exercer sur la vie une grande et salutaire influence.

Vous donc, hommes de loisirs, gens d'affaires, de commerce ou d'industrie, ornez de fleurs vos parterres, cultivez vos jardins; vous découvrirez, n'en doutez pas, dans ces délassements honnêtes, quelques secrètes douceurs pour vos existences sans cesse agitées. — Vous aurez des déceptions, peut-être; mais, vous le savez bien, le bonheur n'est pas impermutable et trop d'uniformité nuirait à ses charmes.

LES CHIENS TRAVAILLEURS.

Un de nos confrères disait il y a quelque temps dans son journal, que le chien, en sa qualité d'ami de l'homme, devrait être aussi son auxiliaire, et non son parasite. Nous sommes de cet avis. Le chien est du reste parfaitement apte au travail, il ne s'agit pour en obtenir des services, que de le dresser et de vaincre sa paresse naturelle.

En Belgique, il est attelé à de petits chars comme l'âne: au Mont-Saint-Bernard et sur les bords des rivières, il remplit dans des circonstances difficiles, le rôle de sauveteur; à la chasse, il est infatigable comme le chasseur.

Mais nous n'entendons parler que des races fortes et intelligentes, et non de ces petites races hargneuses, tapageuses, vraies parasites de ceux qui les élèvent, leurs maîtres.

En effet, quel est le vrai maître, du chien mené en laisse, ou de celui qui le mène? Evidemment c'est le chien, puisque celui qui tient la corde est obligé de se plier à tous les caprices de l'animal.

Un amateur d'horticulture a parfaitement su utiliser l'aptitude du chien au travail. Il a construit lui-même dans son jar-

Digitized by Google

din, à Fontaines, un petit manége mu par des chiens, pour pomper l'eau nécessaire à l'arrosement de ses plantes, et a réussi à souhait.

Les deux chiens dressés pour faire tourner une roue, chacun à son tour, ne sont pas très-gros; l'un est terre-neuve, l'autre terrier anglais. Lorsqu'ils sont lâchés par le jardinier, à tour de rôle, ils se précipitent dans la roue et courent au grand galop, comme s'ils étaient à la poursuite d'un gibier. La roue tourne vite, la pompe fonctionne et l'eau coule en abondance.

Cette course vertigineuse du chien dure jusqu'à ce que haletant, il soit obligé de s'arrêter. Alors, il cède sa place à son camarade qui attendait avec impatience son tour de manœuvre.

Nous avons pensé que si ces chiens appartenaient aux races de chasse, leur course serait de plus longue durée, car ils seraient mieux dans leur spécialité. Quoiqu'il en soit, voici les renseignements que nous donne sur sa pompe à eau mue par des chiens, M. Hersant.

« Le puits a 28 mètres de profondeur, la colonne d'eau a un diamètre de 5 centimètres, le poids des tringles est de 60 kil., le diamètre de la roue est de 3 mètres 30 cent.; cette roue est raccordée au piston par un plateau en fonte au moyen duquel on change la course du piston; ainsi on peut donner à volonté de 1/2 litre à 1 litre par coup de piston; en ce moment nous obtenons 1,800 gr. d'eau; le chien faisant 10 tours par minutes, on obtient 18 litres, soit 10 hect. 8 par heure. Il est entendu que pour un résultat suivi, il faut au moins trois chiens qui tourneront alternativement; mon jardinier a arrosé un matin de la semaine dernière et a dépensé 15 hectolitres d'eau en 2 heures, que mes chiens lui ont parfaitement servi. Si on songe que chaque coup de piston soulève un poids de 183 kil., il est facile à prévoir que si on adaptait ce système à un puits de 5 à 10 mètres, on aurait des résultats bien plus grands.

« Le prix de revient de la roue, de l'axe et du plateau de fonte est de 250 francs. »

Digitized by Google

LE JARDINIER DE LA MAISON BOURGEOISE.

—

Nous publions sous le titre qui précède une intéressante lettre que M. Bouillot, jardinier de la villa de Prangins, adresse à ses confrères en jardinage. Elle renferme d'excellents conseils qu'ils s'empresseront sans doute de mettre en pratique.

Monsieur le Rédacteur,

Pour être jardinier en maison bourgeoise et remplir convenablement son emploi, il faut commencer dès sa jeunesse à étudier les plantes pour bien se souvenir d'elles. Un herbier bien étiqueté est d'un grand secours pour la mémoire.

Je conseille aux jeunes gens de 15 ans de se placer d'abord dans les maisons bourgeoises qui ont des chefs de culture habiles, parce qu'on y fait un peu de tout et qu'on y reçoit, en même temps que les premières notions du jardinage, une certaine éducation qui est plus tard d'une si grande utilité, lorsqu'on est appelé à vivre avec des gens bien élevés.

Je fixerai la durée de cet apprentissage à trois ans. Ensuite, il faut travailler dans de bons établissements : d'abord pendant un an chez un maraîcher qui fait des primeurs, pour apprendre à bien connaître et cultiver les légumes, afin que la cuisine soit toujours bien fournie ; pendant un an chez un fleuriste, afin de bien apprendre la multiplication des plantes décoratives. Les fleuristes font en majeure partie la pépinière. On s'instruit donc en même temps dans ce genre de culture. Mais il importe de ne pas oublier son herbier ; il faut le compléter de plus en plus.

Pendant l'hiver on apprend le dessin linéaire et d'ornement, qui est d'un si grand secours au jardinier intelligent, lorsqu'il est appelé à tracer un jardin potager, un verger, à changer

Digitized by Google

des allées, à valonner des pelouses. Pour cela il est nécessaire de passer une année chez un architecte paysagiste.

Voilà donc six ans passés en apprentissage ; c'est-à-dire que si le jeune homme a commencé à 15 ans, comme je l'ai dit, il n'a encore que 21 ans lorsqu'il est ouvrier. C'est bien peu pour entrer en maison bourgeoise, car on n'a pas encore beaucoup d'expérience.

Chers confrères en horticulture, vous qui avez passé votre jeunesse à bien apprendre votre état pour orner convenablement la demeure de celui qui vous emploie et enrichir sa table de mets délicieux, vous allez me répondre que les 1,000 à 1,500 francs que vous êtes parvenus à gagner ne sont guère en proportion des peines que vous avez eues, de la responsabilité qui vous incombe, lorsque vous êtes chargé de certaines cultures, de la difficulté de se plier aux exigences de certains caractères, etc. Oui, je comprends l'importance de vos observations ; je sais que le travail d'un bon jardinier est le moins apprécié, le moins rétribué de tous les travaux, en raison des agréments, des plaisirs qu'ils procurent ; mais je sais que l'ouvrier parvenu à remplir honorablement la tâche difficile dont je viens de parler, à polir son caractère quelquefois rude dans les relations journalières avec celui qui l'emploie, je sais que ce jardinier possède les principales qualités qui peuvent faire de lui un bon maître, un bon chef d'établissement s'il a un peu d'ambition. C'est là le but qu'il doit poursuivre, c'est là où est sa récompense.

Agréez, etc. BOUILLOT.

LA CHLOROSE DES PLANTES.

Il arrive parfois que certaines plantes, bien que placées dans des conditions favorables à la végétation, restent dans une sorte de faiblesse et de langueur : les feuilles sont incolores, chétives, et la plante tout entière paraît en proie au marasme.

Digitized by Google

Si l'on suit dans les profondeurs des organes les traces de cet état morbide, on observe des modifications considérables dans la constitution de la chlorophylle ou matière colorante des feuilles.

A l'état normal, la chlorophylle se présente sous la forme de globules solides appliqués contre la paroi interne des cellules du parenchyme. Ces globules, formés de matière albuminoïde et de graisse, renferment souvent de petits noyaux d'amidon et sont recouverts ou pénétrés de la substance colorante, laquelle est composée d'azote et d'une notable proportion de fer.

Dans l'état d'atonie végétale décrit ci-dessus, les cellules contiennent une sorte de gelée jaunâtre parsemée parfois çà et là de quelques grains pâles à peine ébauchés. Il n'y a pas altération de la chlorophylle après formation régulière, mais bien formation défectueuse et incomplète sous l'influence d'une cause stérilisante originelle.

Il existe une analogie singulière entre ce phénomène de la vie des végétaux et l'état maladif que les pathologistes désignent sous le nom de *chlorose*.

Chez les sujets atteints de cette affection, on observe une anémie générale, la pâleur de la face et une altération profonde dans la constitution du sang.

A l'état ordinaire, le sang est un liquide faiblement coloré dans lequel nagent des globules circulaires et aplatis composés de deux matières azotées : la première, incolore, nommée *globuline ;* la seconde, nommée *hématozine*, colorée en rouge intense et renfermant une notable proportion de fer.

Dans l'état chlorotique, on remarque notamment la diminution plus ou moins considérable du nombre des globules sanguins.

Les traits de ressemblance ne se bornent pas à ceux qui viennent d'être signalés.

On sait que les médecins prescrivent aux chlorotiques l'emploi de préparations ferrugineuses comme tonique reconstituant.

Digitized by Google

Frappé des rapports qui existent entre la chlorose humaine et la chlorose végétale, M. Eusèbe Gris, père du naturaliste, eut l'idée ingénieuse d'essayer sur les plantes l'effet du traitement ferrugineux.

Il essaya d'abord l'arrosement à l'aide des sels de fer solubles et réussit à rendre la vigueur à un certain nombre de plantes qui végétaient languissamment.

Encouragé par ce succès, M. Gris expérimenta l'action directe des sels de fer sur les feuilles et obtint des effets locaux tellement immédiats, qu'il put, à l'aide d'un pinceau trempé dans une dissolution de sulfate ou de chlorure de fer, tracer des caractères sur des feuilles pâles, comme avec une sorte d'encre verte. C'est ainsi que, renouvelant une expérience célèbre, il écrivit le mot *fer* sur une feuille chlorosée, comme Franklin avait écrit sur une prairie les mots: *Ceci a été plâtré.*

L'expérience fut renouvelée sur toutes sortes de plantes, sur des arbres fruitiers, sur des arbres forestiers et notamment sur des chênes de l'Amérique du Nord, plantés à l'école de botanique du Muséum, et on vit, toujours sous l'influence du liquide reconstituant, les végétaux renaître à une vie nouvelle et présenter tous les signes d'une régénération vigoureuse.

Des essais ont même été tentés depuis dans la grande culture, et, grâce au bas prix du sulfate de fer, le procédé dont il s'agit peut rendre de grands services à l'agriculture.

Ainsi s'est trouvée démontrée la similitude d'action du fer dans le règne animal et dans le règne végétal, et, selon l'heureuse expression de M. Arthur Gris. « un anneau de plus est venu s'ajouter à la chaîne qui unit tous les êtres vivants. »

E. DE GAYFFIER,
Sous-inspecteur des forêts.

Digitized by Google

DE LA GREFFE A LA PLUME.

La greffe est un des modes de multiplication, à part les semis et les boutures, le plus sûr et le plus usité dans la reproduction des végétaux; aussi le nombre des greffes est-il très-varié. Les horticulteurs emploient l'un ou l'autre de ces modes; je préfère celui qui leur a le mieux réussi.

Parmi les greffes les plus pratiquées sont celles à écusson, en placage, en fente, en couronne, à flûte et à plume. Cette dernière, pratiquée avec succès par mon habile collègue et ami, M. Treyve, de Trévoux, sur le châtaignier et le noyer, mérite d'être signalée.

Voici comment l'on doit procéder :

Au printemps, lorsque le sujet est en pleine sève, on le coupe ras terre, on écarte la terre qui entoure la partie restante jusqu'au collet des racines; on taille cette dernière en forme de sifflet un peu allongé; on presse le sujet avec les doigts pour faire décoller l'écorce adhérente au bois du sujet; c'est l'affaire d'un instant. Un rameau, préalablement conservé comme pour la greffe en fente, est taillé comme une plume à écrire : la partie taillée, au lieu d'être appliquée contre le bois et sous l'écorce, comme pour la greffe en couronne, est introduite également entre le bois et l'écorce; on tourne la partie taillée ou bizeau contre l'écorce, en évitant avec soin de déchirer cette dernière; le succès en dépend. On rapproche ensuite la terre que l'on avait écartée autour du sujet, de façon à recouvrir le tout comme pour la greffe de la vigne; aucune ligature n'est nécessaire.

M. Treyre m'a montré des lignes de châtaigniers greffés d'après ce système, qui poussaient avec vigueur et dont la réussite était complète. LIABAUD.

Digitized by Google

OBSERVATIONS SUR LA FORME ET LA TAILLE DES ARBRES FRUITIERS.

—

DU CORDON VERTICAL.

Cette forme très-répandue, surtout dans notre localité, peut être employée avec avantage dans les terrains tout à fait médiocres, ou pour les variétés essentiellement fructifères, comme *Beurré Clairgeau*, *Doyenné d'hiver*, etc.

On emploie ordinairement pour cette disposition des sujets de un à deux ans de greffes. On plante en ligne à 0,50 ou 0,70 l'un de l'autre. Ces sujets sont étêtés à 0,70 ou 0,80 au-dessus du sol; puis on favorise l'émission des bourgeons latéraux, qui sont maintenus à 0,20 ou 0,30 de longueur; ce qui forme, vu de profil, une palissade de 0,50 à 0,60 d'épaisseur.

Un choix judicieux des variétés et des sujets pourrait offrir quelqu'avantage; malheureusement il n'en est pas toujours ainsi. Des *poiriers d'Amanlis*, *Curé*, *Triomphe de Jodaigne*, etc., sont tout surpris de se trouver en compagnie des *Doyenné*, *Bergamotte d'Angleterre*, *Bon-Chrétien*, *William* et *Beurré-Clairgeau*, etc. De là une irrégularité peu agréable à la vue.

Ces arbres, quoique plantés rapprochés, trouvent autour d'eux de nombreux éléments propres à une constitution opposée à celle qu'on veut obtenir. En effet, les nombreux binages et labours que nécessite la culture, dérangent les racines et chevelus qui se trouvent dans les couches superficielles du sol, forcent ces dernières à aller puiser à une certaine profondeur une sève aqueuse et froide qui favorise la production du bois, mais non celle des fruits. On ne peut, sous peine de voir ces arbres monter à une grande hauteur, allonger la taille en rapport avec la végétation; il s'ensuit une stérilité prolongée. Si on allonge la taille de la flèche, ils offrent une grande prise

Digitized by Google

aux vents : difficulté pour la récolte et mille embarras pour les abris dont on ne peut faire usage qu'imparfaitement.

Cette forme peut s'employer dans ces deux circonstances : avec un choix des variétés très-fructifères et greffées sur cognassier, ou au pied d'un mur d'une hauteur de plusieurs mètres, greffées sur franc si le mur a plus de 4 à 5 mètres de hauteur. Dans de telles circonstances ils peuvent procurer un résultat très-satisfaisant, peu importe le système de plantation adopté ; il faut bien se garder de déranger les racines qui se trouvent dans les couches supérieures, car ce sont elles qui favorisent l'accroissement et la qualité du fruit.

—

DU VASE.

Cette forme disparaît de plus en plus de nos jardins. On lui reproche l'étendue qu'elle occupe, et on paraît lui préférer la pyramide qui en occupe tout autant, et n'a peut-être pas les mêmes avantages. Un vase de 2 mètres de hauteur, ayant 1 mètre 60 de diamètre, présente la forme d'une demi-ellipse renversée, et peut avoir 40 mètres courant de branches charpentières. Une pyramide de 4 mètres de hauteur n'a pas plus de production fruitière, et elle est dans de bien plus mauvaises conditions, puisqu'une partie ne reçoit l'air et la lumière qu'à travers la partie qui lui est supérieure.

On pourra m'objecter les supports du vase ? Ils sont tout aussi indispensables à la pyramide bien faite. Le vase a sur cette dernière un avantage incontestable, car si l'arbre est vigoureux, ce qui s'obtient en le plantant greffé sur franc, surtout pour les variétés fertiles et ensuite par une bonne plantation, on peut en utiliser toute la sève en allongeant les flèches. Les yeux de la base sortiront toujours au moyen d'incisions, sans que l'on ait à craindre pour leur flexibilité, puisque toutes les branches sont attachées, et ensuite se rapprochent plus de la verticale que dans la pyramide, où le poids des fruits tend toujours à faire dévier les branches de leur position.

Digitized by Google

La disposition du vase est avantageuse, surtout pour former la tête des arbres à tous vents. On peut l'abriter assez facilement ; le vent à moins de prise.

Pour former le vase, on taille le sujet sur trois bons yeux, à 0,30 du sol pour les arbres nains, et à 1 mètre 50 ou 2 mètres pour les arbres à tige. On favorise les trois bourgeons terminaux, et on les équilibre d'égale force, au moyen du pincement ou de l'inclinaison. Ces trois bourgeons sont taillés l'année suivante à 0,30 de longueur, autant que possible sur deux yeux de côté, ce qui formera six bourgeons et ainsi de suite chaque année, selon le diamètre du vase, en observant de laisser au moins 0,20 à 0,25 entre chaque branche. Si le sujet est vigoureux on peut obtenir deux semis de branches en une année. Le diamètre doit être moindre que la hauteur.

Généralement, pour les arbres à tous vents, la taille s'arrête à la deuxième ou troisième année.

Tous les arbres peuvent se soumettre à cette forme, même le pêcher. Dens ce dernier les branches seront distancées de 0,50. Entre chacune d'elles sera fixée une baguette pour le pallissage. Les cerisiers, pruniers, abricotiers, et surtout le pommier, se prêtent parfaitement à cette forme.

H. Robinet.

NOTES SUR LA VÉGÉTATION DE L'AUSTRALIE.

Sous ce titre, M. Meuller, directeur du Jardin botanique de Victoria, vient de publier des documents précieux sur la végétation des plantes de la Nouvelle-Hollande. Aujourd'hui que les *Eucalyptus*, les *Solanum*, etc., à feuillage ornemental, contribuent pour beaucoup à la décoration des parcs et des jardins, les amateurs liront sans doute avec intérêt ce qui concerne leur mode de végétation à l'état spontané.

Digitized by Google

M. Meuller dit que le grand continent de l'Australie présente, dans toute l'étendue de ses zones, des différences très-marquées dans sa végétation, différences dues bien plus à la formation géologique et aux conditions climatériques qu'aux latitudes géographiques.

Il existe peu de localités qui n'aient pas un aspect particulier, caractéristique; la nature a, pour ainsi dire, distingué tous les paysages.

La présence des *Eucalyptus* et des *Acacias*, à feuilles simples, leur prépondérance dans la majeure partie du continent australien, prouvent suffisamment la singularité des formes végétales de son territoire.

Quoique l'absence de montagnes très-élevées et très-boisées donne à la végétation de l'Australie une certaine monotonie, on trouve néanmoins sur toute la longueur de la côte de l'est et du sud-est l'aspect du pays complètement changé. Les montagnes de la Tasmanie contribuent beaucoup à ce caractère. Ainsi, la grande région ombragée, d'une humidité perpétuelle, commence dans les environs du cap Otway, et s'étend le long de la côte en un ruban de jungles; la végétation s'y distingue plus que partout ailleurs par ses caractères en rapport avec la flore remarquable des îles et du continent des Indes.

Si l'on part des promontoires de Victoria en se dirigeant vers l'est, et ensuite vers le nord, on voit que les *Eucalyptus*, qui prédominent encore dans les forêts des chaînes de montagnes du sud, disparaissent peu à peu. Dans l'est de Gippsland on commence à rencontrer le vaste assemblage d'arbres variés qui charment tant par la diversité de leur forme; c'est ici que, baignée par la vapeur formée par d'innombrables sources et torrents, abritée par le feuillage d'arbres très-variés, commence une végétation fougérée, une magnifique collection d'arbres-fougères dont on chercherait en vain plus avant dans l'ouest les conditions climatériques. Les sentinelles perdues de ces masses d'arbres-fougères ne s'étendent pas plus avant à l'ouest que les cratères de volcans éteints

Digitized by Google

près du Mont-Gambier. Bien que l'on rencontre de temps en temps dans les ruisseaux des ravins profonds du Mont-Lofly, ou golfe de St-Vincent, le colossal *Todæa-Fernæ*, nous n'y retrouvons pas la noble présence des *Cyathea*, des *Dicksonia* et des *Alsophila*, qui laissent dans l'esprit de l'amateur qui les a vus une seule fois, un souvenir éternel de leur inexprimable beauté.

Ces arbres-fougères, d'une hauteur ordinaire de vingt à trente pieds, et qui atteignent quelquefois celle de cinquante à soixante-dix, sont susceptibles d'être transplantés dans les parcs et les jardins où l'on sait leur donner l'humidité et l'ombrage nécessaires.

Le *Dicksonia Antarctica* ou *Balantium Antarcticum*, ne se trouve pas dans les régions antarctiques, mais il prédomine dans les fourrés obscurs de Victoria, de la Tasmanie, et de quelques portions de la Nouvelle-Galles du sud; c'est le plus robuste de tous les arbres-fougères et celui qui résiste le mieux à la sécheresse; il conviendrait donc dans les fourrés ou massifs des jardins.

M. Meuller dit que de tels arbres, âgés de cinquante ans, peuvent être impunément dépouillés de leurs feuilles et expédiés dans des pays lointains comme de la marchandise ordinaire.

Sous le couvert des fourrés se trouvent une multitude de fougères plus petites, dont un grand nombre de formes délicates. Il est probable que des recherches futures dans le nord-est de l'Australie, amèneront la découverte de nouvelles espèces.

La fougère circulaire, *Asplenium nidus*, ou grande fougère à nid, dont les frondes ont souvent six pieds de long, s'étend jusqu'à l'est du Gippsland. Mais le *Platycerium Alcicorne*, et le *P. Grande*, d'une égale dimension, disparaissent au sud d'Illawara, tandis que dans la partie nord de Queensland on trouve l'*Angiopteris evecta*, atteignant des proportions majestueuses, et deux *Alsophila* aux formes les plus gracieuses.

Digitized by Google

L'expédition de ces fougères, en pays étranger, serait une entreprise lucrative.

Les *Orchidées Epiphytes*, qui sont tant demandés par l'horticulture, sont moins nombreux dans ces régions de jungles qu'on ne l'aurait cru. On n'en a encore découvert que trente espèces; leur avant-poste se trouve jusque dans la Tasmanie, où est le *Sarcochilus Gunnii*, qui existe aussi au cap Otway, et vers le centre de l'Australie où l'on rencontre une autre espèce de *Cymbidium Canaliculatum*. La rareté comparative de ces *Epiphytes* contraste d'une manière aussi extraordinaire avec les *Orchidées* des Indes, qu'avec l'exubérance d'admirables espèces terrestres que l'on rencontre dans la majeure partie de l'Australie extra tropicale, où l'on a déjà découvert cent-vingt espèces bien distinctes.

L'absence presque totale d'*Orchidées terrestres* et *Epiphytales*, dans le nord et le nord-ouest de l'Australie, est plus à remarquer que l'aridité du centre du continent. On ne peut l'expliquer que par cette supposition : les espèces n'ont encore effectué qu'une émigration très-restreinte.

Les *Anonacées*, les *Laurinées*, les *Monimiées*, les *Meliacées*, les *Myrsinées*, les *Sapotées*, les *Ebenacées* et les *Anacardiacées*, sont entièrement limités aux jungles et aux broussailles des cèdres (*Cedar-Brushes*). Ces derniers sont ainsi nommés parce que l'on en retire le bois d'ébénisterie très-renommé sous le nom de cèdre rouge (*Cedrela Taonia*); cet arbre est presque analogue à celui des Indes, quoique son bois soit un peu différent, etc., etc.

Th. Denis.

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

I. Etat des récoltes. — II. La fête de saint Fiacre, à Lyon et à Saint-Genis-Laval. — III. Concours agricole de Lyon, des 19 et 20 septembre. — IV. Exposition industrielle et agricole à Saint-Etienne. — V. Achèvement des chemins vicinaux. — VI. Procédé pour faire grossir la pomme de terre. — VII. Plantes épuisantes. — VII. Moyen pour mesurer les hauteurs. — IX. Distillation du maïs pour l'engraissement des porcs.

I. — Le soleil de juillet et du commencement d'août s'est trop pressé de mûrir les raisins ; il les a grillé en beaucoup de localités. Maintenant qu'ils auraient bien besoin de lui il leur fait défaut et la pluie les lave, les gonfle outre mesure. Les vignerons attendent avec impatience le soleil et la sécheresse pour faire du bon vin. S'il ne vient pas bientôt, il en feront du médiocre, mais en abondance.

Les prairies ont reverdi, les blés noirs, les maïs, les betteraves reprennent de la vigueur.

Les pêches *de vigne*, c'est-à-dire de plein air, sont petites et à vil prix ; celles d'espalier se vendent bien.

Les poires sont généralement piquées des vers, surtout celles en trochet. Les mouches déposent leurs larves entre deux fruits qui se touchent, et ces larves grossissant piquent les fruits qui mûrissent bientôt, quoique tardifs ; mais ils sont sans parfum, sans saveur. Les branches des pommiers plient sous leur charge de fruits. Les cordons horizontaux, non attaqués du puceron lanigère, présentent des guirlandes de pommes magnifiques.

II. — La St-Fiacre sera célébrée par les jardiniers de Lyon et des environs avec beaucoup d'entrain dimanche prochain, 30 du courant. La Société des horticulteurs lyonnais, présidée par MM. Liabaud et Joly, prépare un superbe trophée, représentant les quatre saisons et décoré des attributs du jardinage.

Les jardiniers et les cultivateurs du canton de Saint-Genis-

Digitized by Google

Laval se sont associés au nombre de 200 environ pour célébrer la Saint-Fiacre. Cette fête sera renouvelée chaque année à la même époque, tour-à-tour dans chaque commune du canton.

On y fera des conférences sur l'agriculture et l'horticulture et l'on répandra ainsi dans le pays la science scientifique, tout en s'amusant.

Si les fêtes pouvaient remplacer les vogues, ce serait une grande amélioration sociale.

Tous les maires du canton de Saint-Genis ont, dit-on, souscrit pour le banquet de la fête.

III.— L'exposition d'animaux reproducteurs, de mécaniques, instruments et de produits agricoles de Lyon, aura lieu à Vaise les samedi et dimanche 19 et 20 septembre prochain. Les départements formant la circonscription régionale sont appelés à concourir.

Une somme de 11,000 sera répartie en primes, savoir :

Diverses primes pour les animaux d'espèce chevaline montant à.	1,525 f.
Primes pour l'espèce bovine.	4,075
Primes pour l'espèce ovine.	350
Primes pour l'espèce caprine.	100
Primes pour l'espèce porcine.	800
Primes pour les animaux de basse-cour.	350
Produits agricoles	1,000
Produits sericicole.	1,000
Machines et instruments agricoles.	1,800

Pour être admis à concourir, l'exposant doit adresser à la préfecture du Rhône, avant le 15 septembre, une déclaration écrite contenant toutes les indications nécessaires à l'inscription des animaux, produits ou instruments. Il lui sera délivré en échange un bulletin d'admission.

IV. — Un exposition agricole aura lieu à Saint-Etienne (Loire), les 29 et 30 août courant. Une exposition industrielle y a été ouverte le 22 et attire beaucoup de visiteurs.

Digitized by Google

V. — L'achèvement des chemins vicinaux va se poursuivre activement. M. le ministre de l'intérieur vient d'adresser aux préfets des instructions spéciales à ce sujet.

VI. — M. Lenormand, agriculteur du Nord, préconise un procédé pour faire doubler la production de la pomme de terre. Ce procédé consiste à couper les tiges à 2 ou 3 pouces au-dessous de la fleur, lorsque celle-ci paraît. Par ce moyen il force la sève qui se serait épuisée à nourrir le fruit, à se concentrer sur les tubercules. Cette opération a quelque analogie avec celle pratiquée sur des animaux pour favoriser leur engraissement.

VII. — Les agriculteurs se plaignent que certaines plantes fourragères, le sorgho, le maïs, etc., sont épuisantes. Ils ignorent quelles ne deviennent épuisantes que lorsqu'elles fleurissent et mûrissent leurs fruits. Il importe donc de les couper avant cette période de leur végétation pour les donner au bétail.

VIII. — Quelques journaux ont indiqué le moyen suivant pour mesurer les hauteurs. Un baromètre baisse à peu près d'un millimètre pour une différence de niveau de 10 mètres. Voulez-vous mesurer un édifice ou savoir de combien une propriété, une colline, sont plus élevées que toute autre région désignée? emportez le petit instrument successivement dans les deux stations. La différence des deux nombres qu'il marquera, multipliée par 10, donnera la différence de hauteur. Il est bon, le baromètre variant encore assez vite, de faire l'expérience simultanément avec deux instruments marchant identiquement de même. Quand il s'agit de déterminer la hauteur d'un édifice, l'observation se faisant immédiatement, il suffit de noter la place de l'aiguille d'un seul instrument en haut et en bas. Transportez ainsi un baromètre à la cave et au grenier d'une maison de Paris, vous trouverez, par exemple, que s'il marque 790 millimètres en bas, il n'en marquera plus que 758 en haut.

Digitized by Google

Il y a à peu près 20 mètres de différence, en effet, entre la cave et le grenier d'une maison de Paris. Deux fois 10 mètres, c'est-à-dire 2 millimètres de différence, pour le baromètre.

IX. — On se ferait difficilement une idée de l'importance qu'a prise dans certaines contrées des Etats-Unis la culture du maïs et des ressources qu'on en tire, notamment pour l'engraissement des animaux domestiques. Il résulte des renseignements transmis à la Société centrale d'Agriculture de France, par M. Pépin, d'après une communication d'un cultivateur américain, qu'on distille, à la vapeur, les grains du maïs, dans toute la vallée du Mississipi. Une seule distillerie réduit par jour 22 hectolitres de grains qui produisent 210 gallons, soit 11 hectolitres d'eau-de-vie ou wiskey. Les résidus de la distillation servent à l'engraissement de porcs maigres achetés à cet effet et dont le poids est d'environ 50 kilog. Quarante-cinq mille porcs sont annuellement traités de cette manière.

COMICES AGRICOLES

COMICES DE LYON ET DE VAUGNERAY

(9 Août.)

Le concours annuel des comices de Lyon et de Vaugneray a eu lieu, dans cette dernière localité, le dimanche 23 août. Les cultivateurs des deux sexes de la commune y étaient accourus plutôt en visiteurs qu'en exposants.

Les lots exposés consistaient principalement en bétail nombreux et assez remarquable de l'espèce bovine, quelques béliers et quelques truies de pays, quelques charrues, connues par leur efficacité, entre autres la *Double-Brabant*, et celle à houe de M. Dussuzeau, en cribles, tarares, etc. Un lot de betteraves du fermier de M. Ponchon témoignait d'une bonne culture : une collection de poires, pommes, etc., laissait peu à désirer ;

Digitized by Google

il n'en était pas de même de deux autres collections du même genre. Les pommes de terre exhibées étaient grosses, saines, de bonnes variétés.

Des primes ont été décernées aux lauréats dans une séance qui a terminé la fête. Elle était présidée par M. Jourdan, président du bureau central des comices réunis de Lyon, Vaugneray, Neuville; il a prononcé une remarquable allocution de circonstance.

Les valets de ferme, les servantes rurales, les gardes champêtres, les cantonniers, ont eu leur part des largesses du comice.

Mais d'autres serviteurs de l'agriculture, qui participent aussi au progrès dans de larges mesures, puisqu'ils servent de lien de communication entre les propriétaires, les cultivateurs : les facteurs ruraux de la poste ont été oubliés.

Personne n'ignore cependant combien leur service journalier est pénible, surtout en temps d'hiver et d'été, et combien est modique leur salaire.

Nous les recommandons à tous les comices.

Quelques primes nouvelles ont été instituées par les comices réunis, et nous les en félicitons.

Telles sont les suivantes :

Aux fermiers ou propriétaires qui mettent le plus d'ordre et une sage économie dans la gestion de leur industrie agricole.

Aux fermiers ou propriétaires qui élèvent le plus de bétail de l'espèce bovine, par suite de cultures en racines fourragères.

Aux possesseurs de petites propriétés qui obtiennent le plus de produit par leur travail et leurs seules ressources.

A ceux qui auront le mieux employé leurs ressources pour confectionner de bons engrais, en recuillant avec soin le purin de leurs étables.

A ceux qui auront créé de nouveaux vergers plein-vent dans les meilleures conditions.

A ceux qui auront créé de nouveaux prés, d'une surface au moins de 50 ares et susceptibles d'arrosage.

Digitized by Google

Aux propriétaires qui auront fait sur un sol rocheux le meilleur défoncement.

Aux cultivateurs qui se sont montrés les meilleurs vignerons, *à la fois par le bon soin des cépages* et la bonne direction donnée à leurs travaux (nous recommandons au jury chargé de visiter les vignobles pour la prime d'honneur du prochain concours régional, l'appréciation des mots soulignés qui précèdent).

Aux cultivateurs qui auront le mieux assaini leurs habitations, leurs écuries ou étables par de simples moyens à la portée de tous : tels que l'élévation du sol par l'apport de sable, gravier, détritus de charbons, le creusement de fossés d'assainissement, l'ouverture de portes et de fenêtres pour donner de l'air et de la lumière, le planchéiage, le dallage, le blanchiment à la chaux et surtout une propreté habituelle.

L'institution de cette prime est peut-être une des plus importantes, à cause des résultats qui en sont la conséquence. Ces résultats sont la santé, la longévité du cultivateur et de sa famille.

En effet, les habitations humides, peu éclairées, peu aérées, sont des foyers de maladies souvent incurables; or, le cultivateur malade ne peut se livrer à ses travaux, et ses cultures languissent : il s'appauvrit. Ce qui a lieu pour lui s'effectue aussi pour les animaux lorsqu'ils sont dans de pareilles conditions.

Aux jeunes agriculteurs qui auront acquis le plus de connaissances pratiques et scientifiques.

A la famille agricole la plus nombreuse, la plus laborieuse, la plus morale, etc.

Le concours du comice de Neuville-sur-Saône, réuni à celui de Lyon et de Vaugneray, aura lieu le 30 août prochain.

Le programme de ce concours est identique à celui que nous venons d'analyser.

—

Digitized by Google

COMICE DE BOURG.

Les exposants étaient au nombre de 62. — De volailles, 15; de races bovines, 21; de mécaniques, 6; de race porcine, 7; de produits agricoles, 13.

Après le concours du labourage, dans lequel ont lutté 25 concurrents, le jury a procédé à l'essai des mécaniques agricoles. — On observait les charrues, les herses et outils à main de MM. Brevet, Pannetier et Gervais. La charrue très-compliquée Dombasle double, ou double Brabant, de M. Denin, était très-remarquée.

On en a fait l'essai le lendemain au domaine du Saix, en présence de plusieurs agriculteurs distingués. Nous en donnons plus loin l'appréciation faite par un témoin oculaire.

Les spécimens de volailles exhibés — race bressane — étaient beaux et appréciés; quant à ceux de l'espèce bovine — aussi race bressane, — ils ont laissé à désirer. Voici ce que dit à ce sujet le *Courrier de l'Ain*.

« M. le président de la Société d'Emulation et le bureau du Comice, qui voulaient acheter des taureaux reproducteurs destinés à être revendus à bon compte aux cultivateurs sous condition de les consacrer à la saillie, n'ont pu trouver de sujets convenables. Assurément, on a pu le voir en plusieurs circonstances, nos fermes possèdent de beaux spécimens de la race bressane, mais nos cultivateurs s'abstiennent trop de prendre part aux concours, et comme cette insuffisance croissante est signalée à peu près partout, elle doit tenir à une cause générale. M. Joigneaux en parle ainsi dans le *Temps :* « On ne se dérange « même plus pour les visiter..... Que voulez-vous? Cela devait « arriver tôt ou tard.... »

« La Société d'Emulation a renvoyé à la foire de Bourg du 16 septembre l'achat des taureaux destinés à être revendus aux cultivateurs. »

Digitized by Google

Une médaille d'or, de la valeur de 400 francs, offerte par l'Empereur, a été décernée comme prime d'honneur du département à M. Morel fils, de Saint-André-le-Passoux, fermier du domaine de Montprivat, appartenant à M. Tricand. C'est maintenant une des plus belles terres de la circonscription. Une médaille d'or et 100 fr. a été accordée à M. Denis Tabouret, de Vériat.

D'autres primes et médailles ont été décernées pour l'amélioration des chemins publics aux serviteurs ruraux, aux exposants de bétail de diverses espèces et de mécaniques agricoles.

Nous avons dit, dans notre précédent numéro, que la Société d'Horticulture de Bourg, renonçant pour cet automne à faire une exposition spéciale de ses produits, s'était jointe au comice pour accorder des prix à deux genres de cultures : à la tenue des jardins et aux produits maraîchers. Dans la première, une section spéciale était réservée aux instituteurs et aux élèves-maîtres de l'école normale. Dans la seconde, dix concurrents s'étaient présentés ; leurs lots étaient assez remarquables et témoignaient des progrès de ce genre de culture dans le pays.

Cette exposition maraîchère a eu lieu dans le jardin de la Société d'Horticulture, et a attiré une foule de visiteurs. — M. Roche, jardinier de la Société, a été médaillé.

Voici les noms des lauréats :

Dans le concours entre les jardins les plus remarquables par leur bonne tenue et leur bonne culture, les prix sont décernés :

Jardiniers.

Médaille de vermeil et 50 fr. à M. Dousson (André), jardinier à Bourg. — Médaille de bronze et 20 fr. à M. Genton (Jules), jardinier à Bourg.

Amateurs ou Jardiniers d'amateurs.

Médaille de vermeil à M. Chambard (Edouard), à Verjon ; —

Digitized by Google

à Mme Blanc, à Polliat; — à M. Dégurse (Pierre), jardinier de M. Son, au château de Loëse, à Bourg.

Médaille d'argent à MM. Baudouin et Barrachin, à Bourg.

Médaille de bronze à M. Bardot et à Mme Genod, à Priay.

Mention honorable à M. Maréchal, jardinier de M. Son, à Loëse.

Instituteurs.

Médaille d'argent et 15 fr. à M. Chatal, à Pressiat.

Médaille d'argent et 10 fr. à M. Charton, à Bény.

Médaille de bronze et 10 fr. à M. Tanton, à Tossiat; — à M. Chevat, à Servas; — à M. Buellet, à St-Martin-le-Châtel; — à M. Pelud, à Dompierre.

Mention honorable et 10 fr. à M. Loisy, à Montagnat; — à M. Page, à Saint-Maurice-d'Echazeaux; — à M. Masson, à Priay.

Voici les prix du concours de produits maraîchers.

Jardiniers.

1er prix, 50 fr. : M. Guyot. — Collection fort nombreuse, fort variée et fort riche.

3e prix, 20 fr. : M. Genton. — Belle collection.

Amateurs et jardiniers d'amateurs.

Médaille de vermeil : M. Dégurse, jardinier de M. Son, à Loëze. — Très-belle collection, remarquable surtout par la variété des produits et par la rareté de quelques-uns.

Médaille d'argent : M. l'abbé Griffon, à St-Isidore. — Belle collection.

Médaille de bronze : M. Loisy, instituteur à Montagnat.

Médaille d'argent à M. Roche, jardinier de la Société, pour ses 47 variétés de pommes de terre, toutes fort remarquables.

Une mention est due à M. Perrin, greffier de la justice de paix de Pont-d'Ain, arrivé après le délai fixé.

Digitized by Google

Mme Blanc, de Polliat, avait envoyé un superbe bouquet.

Nous regrettons que les horticulteurs de plantes ornementales ou décoratives n'aient pas été appelés à exposer leurs produits dans ce concours, car, ainsi que nous l'avons déjà dit, l'homme ne vit pas seulement de légumes, mais aussi d'agréments. Nous aurions eu à citer parmi les lauréats, MM. Frémion fils, Devet, Pagneux, Gobet-Cointet, qui se distinguent dans leurs cultures de plantes de choix de différents genres.

Cette fête agricole a été présidée avec distinction par M. le comte Le Hon.

Il a dit, dans une allocution, qu'il avait rapporté de l'Algérie, où il avait été envoyé pour faire une enquête sur la situation de la colonie, la conviction « que le régime actuel est la négation du progrès. »

COMICE DE BEAUJEU. — CONCOURS A MONSOLS.

Ce concours a été riche en bétail. Les espèces chevaline, bovine, ovine, porcine y étaient représentées par de nombreux sujets, pour la plupart assez remarquables. La race bovine charolaise y figurait sans mélange. Il y a bien dans le canton quelques sujets Salers, mais on les élimine de plus en plus par préférence pour la race charolaise, qui est du reste du pays voisin : elle donne le travail, le laitage, et elle est recherchée pour la boucherie.

Quelques volailles, des lots de céréales, de pommes de terre de bon choix, ont été primés.

M. Pulliat, de Chiroubles, avait exposé, au nom du vignoble-école beaujolais, des raisins parfaitement mûrs, d'une grosseur et d'un aspect très-remarquables. Ce lot a fait l'admiration des visiteurs.

Parmi les instruments figurait un sécateur-modèle se fermant et s'ouvrant spontanément d'une seule main, sans ficelle.

Digitized by Google

ni crochet. Cet instrument, très-apprécié de quelques arboriculteurs, praticiens distingués, a été médaillé. Il est breveté.

La distribution des prix a eu lieu dans le vaste local des Frères de la Doctrine chrétienne qui ont fait preuve, en cette circonstance, de zèle et de dévouement. Ils ont un grand jardin où ils cultivent avec habileté des arbres fruitiers et des légumes.

La séance était présidée par M. Abel Sauzey, président du comice. Il a prononcé un discours remarquable sur l'irrigation des prairies. Son sujet traité au point de vue historique, topographique, pratique et productif a été écouté avec une attention soutenue et chaleureusement applaudi.

Il a rappelé avec à-propos une loi de 1845 sur les irrigations, de laquelle on attendait d'excellents résultats et qui est restée dans l'oubli. Par cette loi un propriétaire peut faire passer l'eau d'une source ou d'un ruisseau sur le champs de son voisin en l'indemnisant ; plusieurs propriétaires peuvent même s'associer dans ce but.

Cette loi fut votée dans l'intérêt général en vue de l'augmentation des produits alimentaires.

M. V. Pullfat a ensuite lu un rapport remarquable sur la topographie du Haut-Baujolais, la variété de ses cultures. Ce rapport était motivé par la prime d'honneur à décerner par le comice au propriétaire ou fermier du domaine le mieux tenu.

Aucun n'ayant paru au jury mériter cette marque distinctive, consistant en une médaille d'honneur de l'Empereur, celle-ci a été réservée. Cependant il a décerné la prime, consistant en une médaille d'argent, à M. Claude Larochette, de Monsols.

Nous publions ci-après ce rapport plein d'intérêt, que nos lecteurs liront sans doute avec plaisir.

J. CHERPIN.

—

Digitized by Google

RAPPORT DU JURY

DE LA PRIME D'HONNEUR DU COMICE DU HAUT-BEAUJOLAIS, POUR LE CONCOURS DE 1868, AU CANTON DE MONSOLS.

Messieurs,

Les trois cantons qui forment le comice agricole du Haut-Beaujolais représentent des cultures très-variées. Nous rencontrons sur les rives de la Saône les riches récoltes de froment, de colza, de racines, et les beaux champs de luzerne et de fourrages artificiels. Sur nos coteaux, tournés au levant, la vigne et ses riches produits, et au sommet des montagnes qui couronnent ces vignobles, la culture des céréales, l'élevage du bétail et la culture forestière. Toutes ces cultures ont droit à notre considération, toutes reçoivent tour à tour leurs récompenses. L'an dernier nous avons proclamé nos lauréats parmi les vignerons, cette année-ci nous les choisirons parmi les fermiers des montagnes; nous primerons les cultures et les produits de ce canton si bien représentés par la commune de Monsols qui nous donne aujourd'hui une gracieuse et fraternelle hospitalité.

Le canton de Monsols, situé sur le versant des montagnes opposé à celui où sont implantés les vignobles du Haut-Beaujolais, occupe les points les plus élevés du département du Rhône. Les communes qui le composent sont généralement sur un sol granitique de compositions diverses, à une altitude variant de 1,100 à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer. Cette élévation et la température peu favorable, ne permettent pas d'y cultiver la vigne avec succès.

Aussi n'existe-t-elle dans les neuf communes qu'à l'état d'exception. La culture dominante est celle des céréales, le froment, le seigle et l'avoine. Le froment alterne tous les deux ans avec une récolte de blé noir, de pommes de terre ou de trèfle. Grâce à ce premier fourrage, les habitants du canton de Monsols obtiennent des récoltes de froment doubles de ce qu'elles étaient autrefois; ils convertissent chaque année en bonnes terres, des vassibles où ne poussaient jusque-là que la bruyère et le genêt. Les pommes de terre et le blé noir sont consommés dans chaque ferme par les porcs dont l'élevage et l'engraissement sont une source de profits

Digitized by Google

pour le pays. Les terres *vassibles* sont labourées en moyenne tous les dix ans pour être livrées à l'écobuage et ensemencées en seigle ou en avoine. Celles dont la culture est difficile, soit à cause de la pente trop rapide, soit à cause des pierres ou des rochers qui ne permettent pas à la charrue de fonctionner, sont pâturées par le bétail. Le sommet des montagnes est couronné le plus souvent, au midi et au levant, de taillie de chênes mélangés de quelques touffes de noisetiers, de bouleaux et de hêtres; quelquefois aussi par des pins sylvestres. Au nord et au couchant, le sapin argenté forme de très-beaux bouquets de bois dont le sombre feuillage contraste agréablement avec le vert clair du hêtre et du bouleau.

Mais de tous les arbres que l'on rencontre dans le canton de Monsols, le châtaignier est celui qui semble le mieux convenir au sol de cette région. C'est celui qui présente les plus beaux spécimens de grosseur et de belle végétation, témoin ce colosse végétal que la Commission a admiré au domaine des Bergers, dans le tronc duquel quinze personnes se tiennent à l'aise. Ce géant a produit sans doute de nombreux descendants qui auraient atteint la taille colossale de leur père, si la hache les eût respectés. Ce ne sont vraisemblablement que ses arrière petits-fils que nous pouvons admirer aujourd'hui sur plusieurs points de votre canton; mais ils témoignent encore par leur luxuriante vigueur de la croissance rapide qu'ils peuvent acquérir dans cette région.

Le châtaignier est peu difficile sur la qualité du sol; il pousse dans les terrains les plus maigres et les plus secs; il supporte les froids rigoureux aussi bien que les grandes sécheresses. De tous les arbres de l'Europe, il est celui qui acquiert le plus de grosseur et affecte les formes les plus diverses. Planté en futaie, il s'élance droit comme le chêne, s'il est isolé ou planté comme arbre d'alignement, ll étend ses longues branches dans une direction plus ou moins oblique et couvre parfois de son ombre une superficie de terrain considérable. Le bois de châtaignier quoique d'une dureté moyenne est d'une durée indéfinie, soit dans l'eau, soit à l'air. Peu estimé comme bois de chauffage, il est précieux pour la charpente et la grosse menuiserie. L'industrie le recherche pour le tanin qu'elle en extrait et pour la belle couleur noire qu'il produit. Ses jeunes tiges font d'excellents échalas et des cercles très-estimés.

Comme vous le voyez, les qualités du châtaignier égalent celles

Digitized by Google

du chêne, si elles ne les surpassent pas; et si vous ajoutez à cela que la châtaigne est un fruit aussi sain qu'agréable, un fruit dont se nourrissent de nombreuses populations, si vous considérez que le marron (qui n'est qu'une châtaigne améliorée par la sélection et la greffe), est une branche de commerce importante dans les pays où il se cultive en grand, vous conviendrez que parmi les grands arbres, il n'en est pas de plus précieux, de plus utiles que le châtaignier.

Aussi, le jury a-t-il été étonné de ne pas voir cette essence d'arbres plantée plus en grand dans une contrée qui lui paraît si favorable. Il pense que le châtaignier devrait remplacer avec avantage dans la plantation des bois-taillis, le bouleau, le hêtre, le noisetier, le chêne, qui tous n'ont de valeur en jeunes branches que pour bois à brûler.

En taillis la valeur du châtaignier serait de beaucoup plus grande que celle des autres bois, attendu que ses branches sont recherchées pour la confection des échalas et des cercles dont la consommation et le prix augmenteront en raison de la multiplication de la vigne qui s'accroît chaque jour. Le Haut-Beaujolais qui tire ses échalas de la Bourgogne et ses cercles du Vivarais et de l'Ardèche, aurait tout avantage à venir s'approvisionner dans vos montagnes.

Comme arbre de haute futaie, le châtaignier a une croissance plus rapide que celle du chêne; son bois lorsqu'il est sain, est d'une valeur à peu près égale à celle de ce dernier, soit qu'on l'emploie pour la bâtisse, soit qu'on le scie en planches, soit qu'on le destine à faire du merrain de futailles ou de foudres. Les branches et les débris des troncs qui ne peuvent être utilisés pour la charpente ou le merrain, sont achetés à beaux deniers par l'industrie qui en extrait le tanin ou une belle couleur noire.

Vous auriez donc un écoulement certain de vos bois de châtaignier à des prix très-rémunérateurs.

Mais, me direz-vous, que deviendront nos vaches, nos moutons, lorsque nous aurons boisé les vassibles où ils paissent pendant tout le printemps? Permettez à la Commission de vous exposer les moyens qu'elle croit bons pour remplacer avantageusement la vaine pâture des terrains que vous ne destinez pas à la culture.

Ce que nous vous recommandons, nous l'avons vu pratiquer avec succès dans des pays qui diffèrent peu des vôtres, et qui ne sont pas dans de meilleures conditions.

Digitized by Google

Il est en agriculture un principe élémentaire et incontestable, c'est que plus on produit d'engrais, plus on obtient de riches récoltes. Or, en conduisant au loin votre bétail dans les terres *vassibles*, vous perdez sans aucun profit une quantité considérable de fumier, que vous conserveriez si vous teniez votre bétail à l'étable. Lors même que vous en restreindriez le nombre d'un quart ou même d'un tiers. Vous obtiendriez encore la même quantité d'engrais. pendant que vos vassibles doubleraient et tripleraient de valeur par le boisement. Mais il est un moyen de conserver le même nombre de têtes de bétail, même en le tenant à l'écurie, c'est de faire des fourrages artificiels, des plantes racineuses, des betteraves, des carottes, etc. C'est de semer pour le printemps la vesce, fourragère que vous connaissez sous le nom de jarousse ou pesette. C'est de cultiver la luzerne, le plus précieux de tous les fourrages. lorsqu'il est semé dans un sol profond, fumé et sarclé avec soin. C'est de semer tous les quinze jours pendant l'été du maïs que l'on coupe avant la floraison, pour qu'il n'épuise pas le sol. La betterave et la carotte sont réservées pour l'hiver et données une fois par jour comme aliment rafraîchissant au bétail, qui ne se nourrit alors que de fourrages secs. Pour obtenir ces fourrages, vous serez, il est vrai, obligés de restreindre vos cultures habituelles, mais si vous obtenez plus de fumier, comme je vous le disais tout à l'heure, vous obtiendrez aussi de plus belles récoltes, sans augmenter votre main-d'œuvre. Avec plus de fumier, vous pourrez défricher, semer du trèfle dans des terres incultes et augmenter bien vite l'étendue de vos terres à froment.

Il est encore un moyen d'augmenter la masse de fumier et de le rendre meilleur, c'est de disposer les écuries de telle sorte qu'il ne se perde aucune partie des déjections des animaux. Le fumier sorti de l'écurie doit être déposé dans une fosse bétonée pour le faire fermenter. Le purin qui s'écoule pendant la fermentation tombe dans un petit réservoir cimenté, où on le puise, soit pour arroser le fumier, soit pour être employé comme engrais en le dédoublant avec moitié d'eau.

Telles sont, Messieurs, les conditions de bonne culture que le jury aurait désiré rencontrer chez les concurrents à la prime d'honneur : ses désirs n'ont pas été exaucés. Parmi les propriétés qu'il a visités, il n'en trouve pas qui puissent être signalées comme modèle à l'imi-

Digitized by Google

tation des propriétaires, sous le rapport du progrès agricole. Aucune de ces exploitations ne nous a paru mériter la médaille d'honneur, que nous considérons comme la plus haute récompense que nous puissions donner, celles que nous accordons seulement aux cultures parfaites sous tous les rapports. Si nous avons vu de belles cultures de trèfle, de pommes de terre et de blé noir, si l'on nous a montré de belles et nombreuses meules de blé, nous n'avons rencontré partout que la culture traditionnelle du pays avec ses qualités et ses défauts.

Parmi ces derniers, nous signalerons des écuries trop basses, manquant d'air, d'une disposition défectueuse pour le soin à donner au bétail et au fumier: la perte du purin au milieu des cours de ferme, les prairies parsemées de joncs et de plantes marécageuses et surtout le manque de comptabilité. Aujourd'hui que l'instruction est répandue jusque dans les plus petits villages, il n'est pas de petite propriété, de petite ferme où l'on ne rencontre un jeune homme, une jeune fille qui ne puisse tenir un petit livre de recettes et dépenses. Le but principal de l'instruction primaire est, il me semble, de donner à l'ouvrier, à l'agriculteur la facilité de se rendre compte par lui-même au moyen de notes écrites, de ses profits et de ses pertes. Quelle que soit la mémoire dont on soit doué, on ne peut pas faire rarement ses affaires sans comptabilité. Pourquoi alors lorsqu'on a reçu l'instruction nécessaire pour cela, n'en ferait-on pas usage? Que le fermier et le propriétaire donnent donc à leurs enfants l'habitude de tenir un petit livre de compte, ils ne sauraient leur rendre un plus grand service.

A côté de ces défauts, nous nous plaisons à reconnaître que dans toutes les propriétés que nous avons parcouru, nous avons remarqué des améliorations et des cultures qui témoignent d'un travail persévérant et intelligent. Permettez-nous de vous signaler les mérites des quatre concurrents qui se sont présentés pour la prime d'honneur.

Ce sont: MM. Michon Henri, de Monsols, Champagnon et Aufrand, fermiers à Lacorelle, Claude Larochette, aux Bergers, de Monsols. Le jury a décerné à ce dernier la prime.

M. Larochette ne confie pas le soin de ses cultures à des mains mercenaires. Les huit enfants qui composent sa famille cultivent avec courage les terres qui doivent leur appartenir un jour. Tous

Digitized by Google

ont l'amour du travail et du sol natal, l'esprit d'ordre et d'économie, tous préféreront la charrue et la vie laborieuse du cultivateur à la fortune facile qu'on pourrait leur faire entrevoir dans la vie tumultueuse des villes. Honneur, Messieurs, au père de famille qui sait inspirer à ses enfants le goût de la vie des champs; honneur à l'homme de bien qui a formé des citoyens utiles qui respecteront et sauront défendre au besoin ce qu'il y a de respectable, l'honneur, l'ordre et la religion. V. PULLIAT.

DU PINCEMENT DES BOURGEONS HERBACÉS DES ARBRES FRUITIERS PENDANT LA VÉGÉTATION.

Lorsqu'on cultive des arbres fruitiers, on se propose d'obtenir promptement de beaux sujets produisant chaque année de beaux et bons fruits en abondance.

Il ne suffit donc pas de planter des variétés vigoureuses, et de les abandonner ensuite à elles-mêmes sans soins; il faut encore assurer leur mise à fruit et la formation de l'arbre. Tels sont en un mot les quelques soins que réclament les arbres fruitiers à pépins, pendant leur vie végétative.

On obtient ce résultat en réglant et en équililibrant sa végétation, 1° par une taille raisonnée; 2° par les pincements en temps opportun.

Le pincement se pratique pendant tout le temps de la pousse; mais principalement aux mois de mars, de juin, de juillet et même d'août, si on l'avait négligé. Cette opération consiste à couper la pointe de l'extrémité herbacée du jeune bourgeon, aussitôt qu'il a atteint une longueur neuf à douze centimètres; c'est-à-dire au-dessus de deux ou trois feuilles ayant des yeux visibles à leur base. Si le jeune bourgeon pincé produit un nouveau bourgeon, on le pince à son tour au-dessus de la première feuille de sa base, et ainsi de suite successivement au fur et à mesure qu'il se développe. Si l'opération est faite en temps opportun, elle transforme à fruits des bourgeons qui se

Digitized by Google

seraient développés à bois, et elle fait passer aux bourgeons de prolongement une plus grande quantité de sève qui active la prompte formation de la charpente de l'arbre.

Un pincement trop long serait aussi défectueux qu'un pincement trop court; le premier ferait perdre beaucoup de sève et son empâtement se développerait avec une trop grande vigueur, ce qui retarderait de beaucoup la mise à fruits, et nuirait au prolongement du rameau.

Un pincement trop court présente autant d'inconvénients, surtout si on opère sur un arbre dont les mérithalles sont distancées entre elles, il arrive souvent que l'œil sur lequel on a pincé ne repousse plus, ce qui fait un chicot qu'on est obligé de rabattre sur son empâtement, afin d'obtenir un nouveau bourgeon pour remplacer la lambourde.

Le deuxième pincement se pratique sur les nouveaux bourgeons qui se sont développés sur ceux du premier pincement. alors on opère immédiatement au-dessus de la première feuille de la base, ayant un œil à bois apparent, et ainsi de suite pendant le cours de la végétation.

Cependant il importe beaucoup de faire au moins un pincement dans le courant de mai; puis un cassement au mois de juillet peut suffire pour obtenir des fruits, mais il ne faut ni pincer, ni casser, ni incliner une branche ou un rameau faible, afin d'y laisser affiuer la sève, pour les faire grossir.

Th. Denis.

DESTRUCTION DU PUCERON LANIGÈRE.

Les *Chroniques de l'agriculture* relevaient dernièrement une erreur de la *Revue d'économie rurale* sur le puceron lanigère. M. de Vaugelas avait dit dans cette Revue que le puceron « est recouvert d'une *carapace duveteuse* qui le met à l'abri des attaques de l'homme », et que les pommiers en cordon sont

Digitized by Google

plus exposés que les autres à ses ravages parce qu'ils sont plus rapprochés de la terre, ce qui a été cause que des horticulteurs ont cherché à les remplacer par des poiriers.

M. P. Joigneaux observait que la carapace duveteuse du puceron lanigère n'existait réellement que dans l'imagination de M. de Vaugelas, et qu'elle ne le mettait nullement à l'abri des attaques de l'homme, puisqu'il ne résistait pas à la moindre pression des doigts dont il colorait la peau en rouge.

« Ce qui rend ces pucerons difficiles à détruire, ajoutait la critique, ce n'est pas leur carapace, c'est leur nombre, leur multiplication extraordinaire et le temps qu'il faut dépenser pour les atteindre sûrement jusqu'au dernier. »

Si M. de Vaugelas s'était servi du mot de *manteau* ou d'enveloppe, au lieu de carapace, il aurait été dans le vrai, car l'espèce de duvet dont le puceron lanigère est recouvert empêche certains liquides employés pour le détruire de pénétrer jusqu'à son corps.

Si l'infusion de tabac est plus efficace pour sa destruction que certaines autres, c'est, suivant nous, parce que le tabac est un poison pour l'insecte. Il suce l'écorce des jeunes pousses; or, ces dernières étant imprégnées de jus de tabac, il en ressent les effets.

Quant aux pommiers en cordon, s'ils sont plus exposés que ceux en plein vent aux ravages des pucerons lanigères, ce n'est pas, selon nous, à cause de leur proximité de la terre, mais à cause de leur courbure horizontale qui les rend généralement souffreteux.

En effet, ne sait-on pas que les plantes et les animaux peu sains, sont plus exposés que les vigoureux aux tortures des parasites?

Quoiqu'il en soit, nous reproduisons ci-après un article intéressant de M. de Gomiecourt sur l'invasion, dans nos contrées, de plusieurs insectes exotiques, parmi lesquels est le puceron lanigère. L'auteur de cet article, publié par le *Bulletin de la Société d'horticulture de Toulouse*, constate, par l'expérience

Digitized by Google

qu'il en a faite lui-même, l'efficacité du procédé qui a si bien réussi à notre habile collaborateur, M. H. Robinet, et qui consiste dans l'emploi du tabac en infusion. J. C.

« Chaque siècle a ses fléaux.

« Les cultures du XIXe siècle ont une part d'épreuves bien cruelles à subir.

« A peine la pomme de terre s'est introduite dans nos habitudes comme une nécessité de l'alimentation, et la voilà atteinte d'un mal inconnu et jusqu'à présent sans remède.

« L'oïdium, ce cryptogame si fécond en graines qu'on n'en peut calculer le nombre, s'est échappé des serres chaudes et humides de l'Angleterre, et avec la vitesse des nuages, il s'est précipité sur nos vignobles pour en anéantir les récoltes pendant dix ans. Il reste attaché aux sarments des vignes négligées, comme une menace sur la tête des hommes obstinés ou paresseux.

« La peste bovine, engendrée dans les steppes du Nord, a décimé les plus riches troupeaux des contrées voisines de la France, et, quand on la croit éteinte par des sacrifices, elle surgit toujours aussi menaçante auprès de nos frontières.

« J'ai aujourd'hui à signaler un nouvel ennemi, presque microscopique, sérieusement inquiétant cependant, parce qu'il n'est pas passager, et multiplie, au contraire, démesurément ses ravages.

« Le puceron lanigère (*Misoxilus mali*, selon Blot) n'a quitté les contrées de l'Amérique septentrionale qu'à l'expiration du dernier siècle : il a pénétré tout d'abord en Angleterre, n'a franchi la Manche qu'en 1812; s'est répandu ensuite dans les vergers de la Normandie et de la Belgique, et vit aujourd'hui au détriment des jardins et des vergers d'une grande partie de l'Europe, et notamment de tous ceux qui sont voisins de l'Océan.

« Couvert d'un duvet blanc qui l'abrite contre la chaleur, le froid, l'humidité, le puceron lanigère semble défier les imtem-

Digitized by Google

péries. Vivipare et ovipare, il jouit de la singulière faculté de produire, pendant la belle saison, une multitude de petits pucerons à l'état parfait, et, aux approches de l'hiver, dépose des œufs destinés à assurer la conservation de la race si les êtres vivants venaient à succomber. Il acquiert alors lui-même des ailes et devient ainsi propre à émigrer : il n'est pas hermaphrodite, mais la généralité des familles se composent de femelles, et les mâles, nécessaires seulement pour la fécondation des œufs, ne naissent qu'après plusieurs générations et en très-petit nombre.

« Heureusement, le puceron lanigère vit presque exclusivement sur le pommier. Il se réfugie sur la partie inférieure ou sur les anfractuosités de l'arbre pendant la mauvaise saison. Lorsque la température s'adoucit, il gagne les parties herbacées et s'établit, de préférence, sur toutes les écorces tendres pour les épuiser de sève en les suçant, et il y détermine une irritation telle que l'épiderme se gonfle et se soulève en forme d'exostose. Les pucerons réunis ont alors l'aspect de petits amas de neige; si on les écrase avec la main, elle reste tachée d'une substance rougeâtre, semblable à du sang.

« On ne peut affirmer que les pucerons lanigères déterminent seuls les plaies chancreuses si communes chez les pommiers, mais ils les entretiennent certainement, et les rendent incurables parce qu'ils s'attachent obstinément aux bourrelets nouveaux dont la sève entoure les plaies pour les restreindre et les combler.

« Répandus dans les pépinières, les pucerons en déforment et en affaiblissent les sujets. Sur les pommiers nains ou restreints dans leurs dimensions par la taille, les ravages du puceron sont tels que l'arbre doit succomber promptement s'il n'est secouru.

« Envahi dans son branchage, dans ses plaies sur la tige, que ces plaies proviennent de la taille ou d'autre cause, l'arbre est bientôt atteint jusque dans ses racines, et alors, privé de substance, il dépérit et meurt.

Digitized by Google

« L'arbre à haute tige, affranchi de la taille, a seul quelques chances d'échapper aux ravages du puceron lanigère : la rudesse de ses écorces, l'élévation de ses branches balayées incessamment par le vent deviennent pour lui une protection.

« J'ai essayé, pendant longtemps, beaucoup de moyens curatifs, sans qu'aucun me donnât un résultat satisfaisant. La chaux en poudre, l'eau de chaux, les aspersions d'eau chaude, les frictions avec divers ingrédients et notamment avec les huiles de pétrole et autres détruisaient les pucerons qui en étaient atteints, et en répétant ces moyens plusieurs fois dans le cours d'une année, je soulageais les arbres, mais évidemment je ne détruisais pas tous les individus vivants ou tous les œufs, puisque l'ennemi reparaissait promptement. J'ai essayé alors l'usage du jus de tabac, tel que les manufactures de l'Etat nous le livrent, au prix de 30 centimes le litre, lorsque nous en faisons la demande pour un usage agricole. J'ai étendu ce jus de cinq parties d'eau seulement pour des arbres que je ne craignais pas d'exposer à une médicamentation très-violente, parce qu'ils étaient tout à fait sans valeur, étant couverts de plaies et complètement envahis par les pucerons lanigères jusque sous le sol. A la fin de l'hiver, je les ai frottés une seule fois, depuis le collet, en écartant la terre, jusqu'à l'extrémité des branches, avec une éponge trempée dans le mélange d'eau et de jus de tabac : je n'ai pas revu un seul puceron dans le cours d'une année; les arbres avaient repris quelque vigueur. Pour d'autres pommiers, j'ai étendu le jus de tabac par une addition plus considérable d'eau (de 10 à 20 parties d'eau pour une partie de jus). J'ai également détruit les pucerons et leurs germes.

« Evidemment, ce moyen ne met pas les pommiers à l'abri de nouveaux envahissements : il faut donc veiller; mais j'engage avec confiance à multiplier les essais que j'ai faits, et si, comme je le crois, ils réussissent généralement, la réunion des efforts parviendra plus facilement à combattre ce genre de fléau.

« Toulouse, le 19 janvier 1868.

« DE GOMIECOURT. »

Digitized by Google

BIBLIOGRAPHIE.

LES ORIGINES DE LA VIE (1).

—

On vient de lire le titre d'un petit livre qui intéresse à un haut degré les naturalistes studieux, toujours à la recherche des choses inconnues. L'auteur, M. Georges Pennetier, appartient à l'illustre et vaillante école des physiologistes qui croient à la génération spontanée et successive des êtres, c'est-à-dire « à l'hétérogénie se reproduisant sans cesse dans le temps et l'espace sous l'influence d'une force suprême. »

Cette école a pour adversaires les panspermistes, qui croient à une création primordiale dont les semences sont répandues dans l'air, attendant le moment favorable pour germer et se développer. Un des partisans les plus aventureux de cette dernière école est l'anglais Darwin, qui a avancé que deux ou trois êtres primitifs ont pu être les types de tous ceux qui existent aujourd'hui ; ils se sont tranoformés, suivant les temps et les lieux. M. Pasteur est le plus intrépide de la première école, qui a prouvé par des expériences chimiques que l'air contient des semences animalcules, etc. ; M. Pouchet, le courageux antagoniste de M. Pasteur, s'écrie à ce sujet dans la préface de l'*Origine de la vie* : « Que peuvent certaines expériences dans lesquelles on tourmente quelques grammes de liquide dans de petits ballons sellés ou étirés? Absolument rien. »

Les recherches des origines de la vie ne sont pas un sujet de pure curiosité, comme on pourrait le croire, mais de grande utilité. N'est-ce pas d'elles qu'est née la sélection, science que pratiquent aujourd'hui avec avantage les agriculteurs les plus intelligents pour la reproduction de leur bétail et de leurs plantes? J. C.

(1) Brochure in-12. Chez J. Rothschild, éditeur, 13, rue Saint-André-des-Arts, Paris. — Prix 3 fr.

Digitized by Google

PLANTES NOUVELLES OU RECOMMANDÉES.

—

Pœonia Emodi. — Variété de la *Pœonia officinales*, originaire de Kashmir. Ses fleurs, en panicules terminales, sont d'un blanc pur, composées d'une douzaine de pétales, larges, obovées, presque entières aux bords. Les étamines nombreuses sont d'un jaune d'or, en forme de couronne autour du style solitaire, pédoncule rouge.

« Elle a fleuri en plein air, en mai, dans les jardins de Glanesvin, dit le docteur Moore, et c'est selon lui la plus distincte des pivoines herbacées: plusieurs fleurs s'épanouissent à la fois sur la même tige et restent toujours monogynes. Elle est plus délicate que toute autre espèce herbacée et se montre hors du sol un mois plus tôt que ces dernières. »

Camellia Catherina Rossi. — Fleurs d'un rose pâle strié de lignes et de points ténus d'un pourpre brillant et de blanc. Les fleurs s'épanouissant bien sont d'une forme irréprochable. — En vente chez M. Amb. Weschaffalts, à Gand (Belgique).

Bignonia Picta. — Originaire du Brésil, à feuillage panaché de jaune. — Serre chaude.

Pétunias à fleurs doubles, très-variés; brillants coloris en panachures, obtenus de semis par M. Joly, horticulteur, entrepreneur de jardins et de travaux de rocaille, de rustique, etc., près la station des omnibus, à Monplaisir-Lyon.

Roses nouvelles. — Nous dirons leurs noms dans notre prochain numéro.

CHERPIN. *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

doyennés, le St-Germain, la passe-crassane, Mme Bonnefond, etc., etc., piquées, noircies et pourries. Nous ne connaissons d'autres remèdes à ce mal que celui d'en faire des marmelades et des pâtes.

III. — *Conservation des racines, tubercules, etc., en silos.* Au moins quarante rapports sur ce sujet ont été adressés récemment à la Société supérieure d'agriculture de Prusse. Ce fait indique suffisamment l'importance que l'on attache à cette matière qui forme du reste un des principaux aliments de l'homme et de l'animal domestique. Beaucoup de correspondants ont divagué et n'ont rien appris de nouveau aux intéressés. Mais il résulte néanmoins de toutes les observations alambiquées, quelque loquaces qu'elles aient pu être, divers renseignements utiles, même pour les agronomes et agriculteurs les plus instruits. Nous les résumons en quelques mots :

Les tubercules, racines, contiennent un certain calorique qui fermente lorsqu'ils sont entassés et non aérés. De là l'emploi du silo préférable aux caves. Ces silos doivent être aérés à leur partie supérieure par des tubes ou cornets quelconques, espèces de cheminées, par où le calorique s'échappe. La paille est un mauvais agent conservateur, parce qu'elle absorbe et conserve l'humidité. Mieux vaut la terre bien tassée. Les silos ne doivent pas être profonds. Au lieu de tuyaux verticaux pour l'introduction de l'air dans les silos, quelques personnes préfèrent placer horizontalement des cornets du nord au midi.

L'important est de ne pas laisser l'humidité s'introduire dans l'intérieur du silo.

Autant que possible il faut laisser au grand air, dans une grange, les tubercules et racines, afin de les faire un peu sécher, avant de les enfermer dans le silo.

IV. — *Procédés pour détruire les chenilles.* M. P. Perron, horticulteur, nous adresse la note suivante sur la destruction des chenilles de choux. Nous avouons ne pas connaître l'efficacité de ses procédés, dont nous lui laissons la responsabilité.

Digitized by Google

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

Madame Cambrolle

Digitized by Google

Monsieur le Rédacteur,

Parmi les insectes qui attaquent la famille des crucifères, est la *peries brassicæ* du chou. La larve de ce papillon a causé de graves dommages aux choux de nos jardins, pendant les mois de juin et juillet. Voici le procédé que j'ai employé avec succès pour les détruire.

Aussitôt que je me suis aperçu de leur propagation, j'ai répandu, de distance en distance, des ramilles de genêts sur mes choux qui ont été conservés.

Voici un autre procédé très-efficace : Au printemps, lorsqu'on a repiqué les jeunes plants, on sème quelques graines de chanvre dans le même carré ; les papillons craignent fort cette odeur de chanvre, et s'en tiennent très-éloignés.

P. Perron.

V. — *Marc de café.* Des journaux ont publié la note suivante sur la valeur du marc de café comme insecticide et engrais :

« Le marc de café devrait être ramassé avec soin. Cette substance, dont on a longtemps ignoré la vertu, est non-seulement précieuse comme engrais énergique, mais encore par la propriété qu'elle possède de détruire radicalement les mauvaises herbes et de préserver de tous insectes, les plantes soumises à son contact. »

Nous devons ajouter que dans certains pays, et certains ménages, on conserve longtemps, au fond de la cafetière, le marc qui donne un goût plus prononcé à une nouvelle infusion de café.

VI. — *St-Fiacre.* La fête de St-Fiacre, patron des Jardiniers, a été célébrée, cette année, en grande pompe, à Lyon et dans la banlieue. La Société de Secours mutuels des *Horticulteurs Lyonnais*, présidée par MM. Liabaud et Joly, s'est rendue

Digitized by Google

processionnellement à l'église, drapeau et musique en tête, escortée des quatre saisons, représentées par de jeunes filles, élégamment vêtues, selon leur emploi, au milieu de superbes trophées de fleurs, de fruits et d'instruments, attributs de la profession. Une messe solennelle a été dite dans l'église du Lycée en l'honneur du bienheureux Saint; puis, dans la soirée, un banquet et des danses ont joyeusement terminé la fête. Le lendemain, lundi, les morts n'ont pas été oubliés; une messe funèbre a été dite en leur commémoraison à l'église de Montplaisir.

A St-Genis-Laval, près Lyon, la même fête a été aussi célébrée avec beaucoup de pompe et d'entrain. Environ deux cents horticulteurs et cultivateurs y ont pris part.

Au banquet, où de chaleureux toats ont été portés, on a jeté les bases d'une Société agrico-horticole, annuelle, devant avoir lieu dans chaque commune du canton, à tour de rôle. On y a glorifié les anciennes confréries professionnelles qu'on désirerait voir se reconstituer. Ces confréries avaient sans doute leur bon côté, mais elles formaient des divisions dans la population que le progrès moderne s'efforce, au contraire, de réunir par des liens étroits de confraternité.

VII. — *Exposition de raisins*. Une belle exposition de raisins a eu lieu à Chambéry les 19 et 20 de ce mois. Quelques variétés peu connues y ont été admirées. Nous en parlerons dans notre prochain numéro.

EXPOSITIONS ET CONCOURS.

Villefranche. — L'Exposition qui a eu lieu dans cette ville à la fin d'août dernier comprenait les produits agricoles, viticoles et horticoles. Les premiers consistaient en bétail assez

Digitized by Google

remarquable; en mécaniques ayant déjà figuré dans plusieurs concours; en céréales, racines fourragères de collection, etc., exhibés par l'Ecole normale. Les produits viticoles étaient des raisins, aussi de collection, la plupart (*gamays, pinots*), cultivés dans le pays. Quelques belles et bonnes variétés pour table y étaient remarquées. Ces raisins avaient été exposés par M. Pommier, de Limas. Sa collection de pommes de terre était nombreuse et de bon choix. On y remarquait quelques variétés nouvelles provenant de ses semis et qu'on dit très-bonnes, se conservant bien. L'ancienne variété, dite *bleue*, très-propagée en Auvergne, parce qu'elle est grosse, bonne et se conserve longtemps sans aucune altération, mérite une recommandation particulière.

Les produits horticoles consistaient en pommes, poires, pêches, etc. La collection de M. Rollet jeune, pépiniériste expérimenté, de Villefranche, se distinguait par ses beaux spécimens, de poires surtout, bien étiquetés. Parmi ces dernières on remarquait plusieurs variétés méritantes, entre autres *Madame Bonnefond,* de toute première qualité et durant jusqu'en janvier, qu'il a mise au commerce l'année dernière. On ne saurait trop la propager.

MM. Langeron, Poissard et quelques autres avaient aussi exhibé de nombreuses collections de fruits, qui ne paraissaient pas avoir souffert des vers ni de la sécheresse.

Les conifères et autres plantes à feuilles persistantes de M. Debize, horticulteur à la Croisée-de-Belleville, décoraient très-bien soit en groupes, soit isolés, les pelouses du local de l'Exposition. Ses verveines et autres fleurs variées étaient d'une grande fraîcheur et de coloris distingués.

MM. Nardy, Poissard, Langeron et autres avaient fait assaut de collections de *Pelargoniums zonales,* parmi lesquels on remarquait quelques variétés nouvelles très-méritantes.

Les roses nouvelles, obtenues de semis, par M. Gonod, de Lyon, étaient très-remarquées et lui ont valu une médaille de vermeil.

Digitized by Google

Les bouquets et les garnitures de table, de M. Pauvert, de Lyon, étaient d'une grande élégance.

On regrettait l'abstention de plusieurs horticulteurs habiles de la localité, entre autres MM. Falconnet jeune et Treyre, qui avaient enrichi de leurs beaux produits les précédentes expositions.

Givors. — Le concours agricole de Givors, du 7 septembre, était riche en taureaux et en génisses des meilleures races, telles que la Charollaise, la Tarentaise, la Salers et quelques Ayrs purs ou croisés.

On pouvait juger par ces spécimens de la bonne direction donnée à l'élevage dans ce pays par le comice.

Les produits légumiers et fourragers étaient rares.

Les mécaniques et instruments exhibés étaient rares aussi.

Cependant, une charrue à houe, exhibée par M. Dusuzeau, professeur d'agriculture, a été primée, et un sécateur à *une seule main*, offrant les précieux avantages d'économiser le temps, de faciliter la taille et de conserver l'instrument, a été médaillé.

Une allocution de circonstance, très-remarquable, a été prononcée par M. Laurent Descours, député, président du comice, avant la distribution des récompenses. Des toasts chaleureux ont été portés à la fin du banquet.

Lyon. — L'Exposition d'horticulture qui a eu lieu à Lyon, du 10 au 13 septembre, a été plus belle que ne le faisait espérer la sécheresse. Dans les jardins on voyait peu de belles plantes fleuries, surtout des roses, peu de beaux légumes. Cependant, à l'exposition, les fleurs et les légumes se sont trouvés abondants et d'une belle grosseur.

La cour du Palais-St-Pierre, transformée en jardin chinois, présentait un aspect très-agréable.

Les conifères, de M. Morel, décoraient la pelouse. Les superbes massifs de plantes de serre, appartenant à M. Liabaud,

Digitized by Google

horticulteur à la Croix-Rousse (Lyon), à M. Vignet, amateur, de St-Martin-sur-Fontaines, représenté par son habile jardinier, M. Jambon; à Mme Fournier, de la montée Balmont, aussi amateur très-distinguée, représentée par son jardinier, M. Lançon, véritable artiste dans sa partie; ces massifs, disons-nous, étaient magnifiques.

Dans le plus complet, celui de M. Liabaud, on distinguait quelques nouveautés de grand mérite, telles que : *Die fenbachia, Alocazia zebrina, Sanchezia nobilis, Anthurium magnificum, Spherostema Marmorea, Spherogine latifolia*, de superbes spécimens de palmiers, cycadées, pandanées, fougères arborées, etc., etc. — Médaille d'or de l'Impératrice.

Dans le groupe de M. Vignet on distinguait, parmi plusieurs plantes vigoureuses, témoignant d'une bonne culture : *Jubea spectabilis, Pandanus reflexa, Coripha Australis, Bromelia septrum, Dracœna indivisa*, etc., etc. — Médaille de vermeil.

Dans celui de Mme Fournier, non moins méritant, un magnifique *Rucellia joncea, Gymnostachium Werschaffeltii, Philodendrum pertusum, Maranta regalis, Cissus discolor, Gesneria zebrina*, etc. — Médaille d'argent, 1re classe.

M. Pauvert, horticulteur, aux Brotteaux (Lyon), avait exhibé de beaux *Araucaria, Dracœna, Ficus*, fougères, etc.—Médaille d'argent.

M. Comte, habile horticulteur, à Vaise (Lyon), avait groupé des *Canna indica* très-variés; ses jolies plantes aquatiques décoraient le bassin. Les collections de plantes florales de M. Fillion, amateur, *Fuchsia, Pelargonium zonales, Lantana*, ne laissaient rien à désirer. — Médailles d'argent.

Les collections de *Pelargonium zonales, Fuchsia, Petunia*, etc., de M. Boucharlat aîné, se faisaient remarquer par de nombreuses nouveautés très-méritantes et une bonne culture; ses groupes étaient admirés.

Les *Petunia* à fleurs doubles, de coloris très-variés, très-riches, de M. Joly, horticulteur à Montplaisir (Lyon), étaient des gains nouveaux, obtenus par l'exposant, et témoignaient d'une bonne culture.

Digitized by Google

La collection d'œillets remontants, de M. Boucharlat cadet, renfermait de jolies variétés et quelques semis méritants. Les lierres, *Lantana*, verveines, etc., de MM. Nardy, de Montplaisir (Lyon), contribuaient élégamment à l'ornementation du jardin improvisé.

M. Pallot, l'habile jardinier de M. Demoustier, amateur distingué, de St-Irénée (Lyon), avait fait un véritable tour de force pour collectionner tous les jolis *Pelargonium zonales* et les belles Reines-Marguerite. Aussi ses lots étaient-ils très-remarquables. Médaille d'argent.

Les collections de roses étaient nombreuses et belles, malgré la sécheresse. Les thés, nombreux et variés, obtenus par MM. Ducher et Guillot fils, étaient d'une richesse de coloris admirables. M. Levet avait aussi exhibé quelques thés de semis, parmi lesquels on distinguait une variété de *Gloire de Dijon*, très-belle. Son hybride rouge, à larges pétales, se faisait aussi remarquer.

Les dalhias de MM. Hoste, Fillion, Pontet, formaient des lots admirables de formes et de coloris. Les *Phlox-Drumondi* et *Zinia* doubles de M. Léonard Lille, formaient un groupe splendide; ses légumes, très-variés, étaient remarqués.

Mme Pauvert, des Brotteaux (Lyon), et Mme Debelfort, s'étaient surpassées par leurs bouquets et surtouts de table d'une riche élégance. — Médailles d'argent.

Les lots de fruits, surtout de poires, étaient nombreux, trop nombreux peut-être, car il y aurait plus de profit pour le cultivateur à s'en tenir aux meilleures variétés. Il serait aussi désirable que les pépiniéristes expérimentassent les variétés nouvelles améliorées pour les exposer, et remplacer au besoin, les anciennes dégénérées ou de moindre valeur. Dans tous ces lots, qui occupent la moitié de la galerie de l'exposition, nous voyons à peu près les mêmes variétés plus ou moins bien étiquetées.

Les principaux exposants de fruits étaient M. Aunier aîné, des Charpennes (environ 200 variétés). Son lot se faisait remar-

Digitized by Google

quer par l'exactitude de l'étiquetage. Il renfermait plusieurs variétés nouvelles. Celui de M. Dussert était aussi remarquable par la dénomination de ses variétés. Dans celui de M. Routin, nous avons remarqué la belle et bonne poire d'hiver, forme Doyenné, *Olivier-de-Serres*, de Boisbunel. Le lot de poires, pommes, raisins, pêches, de M. Faudon, de Champagne-Saint-Didier était remarquable par le bon choix des variétés. Nous en dirons autant de ceux de MM. Cuissart-Barret, Aunier jeune, Fillion, etc. Les pêches de ce dernier et celles de M. Morel étaient d'une grosseur et d'un pourpre duveté admirables.

La collection de raisins pour cuve et pour table, exhibée par M. F. Gaillard, horticulteur à Brignais, était sans contredit un des lots les plus remarquables. Nous y avons vu des variétés de nouvelle introduction ou de nouvelle obtention. Dans la première catégorie étaient le *Verdot-Colon*, pour vin fin; *Cortez hâtif*, *Plant de Gibert*, très-fertiles; *Plant du Rif*, fertile et poussant tard; *Gamay teinturier*, très-fertile, etc. Dans la deuxième catégorie se faisaient remarquer, par leur belle apparence et leurs qualités: *Chasselas de Falloux*, *Tokay des Jardins*, *Fendant rose*, *Chasselas hâtif*, de Vibert; *Tchaous*, très-gros et bon, *Fendant roux*, *Ollivette naine*, *Œillade naine*, *Blanc d'Ambre*, etc., etc.

Le lot de raisins de M. Joannon, horticulteur à St-Cyr, quoique moins nombreux que le précédent, renfermait aussi quelques bonnes et belles variétés.

D'autres petits lots de raisins faisaient partie de collections de fruits divers.

Les plantes légumières étaient très-bien représentées par MM. Guyot, de Rillieux, Laboré, de St-Genis, la Société des *Horticulteurs lyonnais*, qui ont obtenu une médaille d'or; la Société des *Horticulteurs de l'Ouest*, qui a obtenu une médaille de vermeil; les Frères de l'Ecole chrétienne de Caluire, M. Bruny, de Lyon, tous diversement médaillés.

M. Rivoire, marchand grainier, à Lyon, avait exhibé une superbe collection d'aubergines, aux formes et aux coloris

Digitized by Google

très-variés. Il s'était modestement déclaré hors de concours.

Les instruments et outils de M. Baland, de Vaise (Lyon), réunissent toujours la solidité et l'élégance. Médaille d'argent.

M. Mathian, rue de Sully, aux Brotteaux (Lyon), est un entrepreneur de chauffage pour serres, très-expérimenté et très-habile. Il avait exhibé plusieurs thermosiphons perfectionnés, qui nous ont paru très-solides et très-efficaces. Médaille d'argent.

Concours agricole de la ville de Lyon. — Ce concours, qui a eu lieu au marché de Vaise, les 19 et 20 septembre, était plus riche en produits que les précédents. L'espèce chevaline y figurait en bon nombre de sujets, appartenant à diverses races, mais presque toutes de cavalerie. Le Gouvernement n'admet aux expositions que les produits issus des étalons de l'Etat ou autorisés; il peut donc propager ou restreindre presque à volonté telles ou telles races. Il ne faut donc pas s'étonner si celles de cavalerie sont favorisées.

Trois prix ont été donnés pour chacune de ces trois catégories : juments poulinières suitées, pouliches, poulains.

L'espèce bovine était représentée par de nombreux spécimens, vaches laitières, taureaux et génisses. Si l'on y remarquait quelques beaux sujets, il y en avait aussi de défectueux. Les races étaient très-mêlées, mais la bressane et la charollaise dominaient. La vache laitière et la génisse de cette dernière, appartenant à M. le vicomte de St-Trivier; les taureaux à MM. Berthoux, Chambaud, Caubet, du Parc de la Tête-d'Or, ont été primés. Les taureaux des races tarine, fémeline, bretonne, de celui-ci, ont aussi été primées; les béliers et brebis mérinos, de M. Chaurand, président de la Société d'agriculture, étaient très-remarquables et ont été primés; il en a été de même des béliers mérinos et southdowns de MM. Caubet et Berthoux. Les brebis de MM. Perrin et Gabert étaient d'une belle constitution, mais trop maigres. Ils représentaient la race ou sous-race de Millery, très-féconde, dit-on.

L'espèce porcine était bien représentée par d'énormes spé-

Digitized by Google

cimens des races charollaise, forézienne, bressane et anglaise; ils ont été primés.

Parmi les volatiles de basse-cour, les races bressanes dominaient.

Les céréales en gerbes et en grains étaient encombrantes: nous y avons vu les meilleures variétés de froment.

Les lots de pommes de terre, betteraves, carottes, étaient nombreux et de toute beauté. Les collections de fruits laissaient beaucoup à désirer sous le rapport de l'étiquetage. Les engrais chimiques ne manquaient pas; ils ne sont appréciables qu'à l'épreuve. Les produits sericicoles étaient si nombreux qu'on se serait cru délivré de la pébrine.

Parmi les machines et instruments nous avons remarqué les suivants :

La batteuse anglaise de MM. Buston-Proctor, exhibée par M. Daujat, de Lyon. Elle bat et crible en même temps; elle est entièrement enfermée dans une caisse et peut ainsi éviter de graves accidents.

La petite locomotive de M. Tarpin, de Lyon, est très-élégante et peu encombrante. La faucheuse de M. J. Euler, des Brotteaux, est un pas fait dans la voie du perfectionnement; le rateau à cheval-bascule, de M. Roland, de Lyon, est très-ingénieux quoique simple; sa draineuse en fer nous paraît devoir subir quelques perfectionnements; les charrues à double versoir, de M. Plissonnier, de Loisy et Montillet, de Parelly (Haute-Savoie), nous ont paru d'une simplicité et d'une commodité à toute épreuve. La brabant double, perfectionnée par M. Dusuzeau, remplit le même but, mais elle est beaucoup plus compliquée. Les uns et les autres ont été médaillés.

M. Jennary, rue de Sully, à Lyon, avait exposé des spécimens d'un marbre artificiel de sa composition, qui est très-beau, très-solide et peu coûteux. C'est un mélange de calcaires durcis par une trempe de sa façon. Il a été primé.

M. Lebeau, rue Barême, 10, aux Brotteaux, construit avec art et élégance des jardinières, étagères, tables, etc., etc., en

Digitized by Google

bamboux. Les spécimens qu'il avait exhibés étaient de toute beauté.

M. Mathian, l'habile constructeur de thermosyphons, rue de Sully, aux Brotteaux, avait exposé deux nouveaux appareils de chauffage pour serres et magnanerie, en cuivre et fonte de fer, qui fonctionnaient à souhait. Il a été primé et médaillé.

La distribution des récompenses a été présidée par M. Perras, député, qui a prononcé un discours de circonstance très-remarquable et très-applaudi. Il en a été de même de M. Chaurand, président de la Société d'agriculture, et du rapport de M. le docteur Billiod, sur la prime d'honneur de ce concours.

J. Cherpin.

EXPOSITION HORTICOLE A BORDEAUX.

Bordeaux, le 23 Septembre 1868.

Cher Rédacteur,

Voici à peu près ce que j'ai trouvé de remarquable à l'Exposition de Bordeaux, qui s'est faite, comme les années précédentes, à la Renaissance.

L'ensemble de cette Exposition est très-bien, et il est à remarquer qu'il s'est fait un grand progrès depuis 1859. La Société de la Gironde a exposé 300 variétés de raisins de table et de cuve, 235 variétés de poires, 130 variétés de pommes, 40 variétés de pêches et pavies; l'ensemble de ce lot est magnifique; il est vrai de dire que les membres de cette Société, qui n'ont pas voulu concourir par esprit de courtoisie, se sont réunis pour faire ce lot qui est le plus beau de l'Exposition.

La Société de la Seine-Inférieure a exposé 400 variétés de pommes à cidre, 200 de poires à couteau, 300 de pommes de table; ce lot a obtenu la médaille d'or de la ville de Bordeaux.

Digitized by Google

La Société d'horticulture des Bouches-du-Rhône a obtenu une médaille d'argent de M. le Ministre, pour sa collection composée de 250 variétés de raisins, 85 de poires, 32 variétés de figues, 50 variétés de pommes.

La Société d'horticulture de la Côte-d'Or a obtenu également une médaille d'argent, pour son lot de poires, pommes et raisins.

Une médaille d'or a été décernée à la Société d'horticulture de la Dordogne, pour un lot de légumes très-remarquables.

M. Démouilles, pépiniériste, à Toulouse, a obtenu une médaille d'or, pour un magnifique lot composé de 100 variétés de poires, 60 de raisins, 80 de pommes, 18 de figues, 17 de pêches et pavies.

M. Rouillé-Courbe, amateur, à Tours, a obtenu une médaille d'or, pour son lot composé de 150 variétés de pommes, 147 de poires, 25 de pêches et brugnons.

La Prusse est représentée par une collection de 32 variétés de noisettes.

La Société des rosiéristes de Brie-Comte-Robert a exposé un lot de roses qui produit un très-bel effet.

Le Jardin public de Bordeaux a exposé un nombre très-considérable de plantes de serres, qui sont très-belles, et ornent admirablement l'une des salles de l'Exposition.

Plusieurs lots de conifères sont exposés, mais les noms des propriétaires ne sont pas encore placés.

En somme, je puis dire que l'Exposition de Bordeaux est superbe.

Un banquet a été offert par la Société de cette ville aux délégués du Congrès pomologique. Toutes les autorités, y compris Mgr. le cardinal Donnet, assistaient à ce banquet.

Dans une prochaine lettre je compléterai ces renseignements.

Agréez, etc. F. G.

Digitized by Google

FRAGMENT D'UN DISCOURS

SUR LA CHASSE ET LA DESTRUCTION DES ANIMAUX UTILES

Par S. E. le cardinal **Donnet**, archevêque de Bordeaux.

Dans un comice agricole récemment tenu dans son diocèse, S. E. le cardinal Donnet, archevêque de Bordeaux, a célébré la messe et, après l'évangile, a prononcé un discours duquel la presse locale a extrait le passage suivant :

« Je crois avoir bien mérité de l'agriculture en prenant la défense des oiseaux, ces puissants auxiliaires, que vous détruisez ou laissez détruire avec autant de cruauté que d'inintelligence. Je me suis élevé contre les dénicheurs, contre les braconniers. Je vais parler aujourd'hui, dussé-je m'attirer les colères de tous les nemrods vieux, jeunes ou enfants, car tous les âges aujourd'hui deviennent sans pitié, contre les chasseurs en général.

« Ne craignez pas toutefois que je tombe dans des exagérations en opposition avec toutes les idées reçues. Je vais tâcher de rendre les pères plus vigilants, les législateurs plus sévères, les dépositaires de l'autorité plus attentifs; j'empêcherai certainement un peu de mal, par là même je ferai un peu de bien. Laissez-moi donc, Messieurs, me mettre un instant à votre suite, quand, dans les transports d'une indicible ardeur, on vous voit arpenter les plaines, gravir les coteaux, fouiller les guérets, à la suite de meutes aboyantes. Hélas! nous sommes obligés d'en convenir, la chasse est bien ancienne, elle a fait son apparition dans le monde avec l'homme lui-même, parce qu'alors commença un duel dans lequel il a depuis longtemps affirmé sa supériorité. Il ne chasse plus aujourd'hui que pour se débarrasser d'animaux qu'il croit nuisibles à ses intérêts.....

« On est convenu de regarder comme une grande jouissance l'obligation de se lever avant le jour, de marcher de longues heures dans les taillis qui déchirent les jambes et les vêtements, dans les terres meubles qui ne vous permettent ni d'avancer, ni de reculer, d'escalader des rochers qui vous meur-

Digitized by Google

trissent, de pénétrer dans les marais qui vous inoculent des rhumatismes, l'œil tendu, l'oreille au guet, l'estomac vide, la gibecière qui ne l'est pas moins. On donne le nom de plaisir à ce moment où tombe un pauvre oiseau, nourricier peut-être d'une nombreuse couvée, ou celui plus barbare encore où le chasseur achève un blessé, qui expire en regardant son bourreau avec des yeux pleins de larmes. On est convenu enfin d'appeler jouissance de la vie cette gymnastique exagérée qui use le corps au lieu de l'assouplir, surexcite le cerveau au lieu de le délasser, et avance l'heure des infirmités.

« Ne serions-nous pas en droit de parler des haies que l'on franchit, des dégâts que l'on cause aux propriétés qui se trouvent sur notre passage? Voilà des injustices réelles dont on ne se confesse guère et qui obligent à restitution. Au surplus, si l'on tient à des exercices que réclame en effet la santé dans bien des cas, pourquoi ne pas leur donner pour motifs ces recherches en histoire naturelle, toujours agréables, souvent utiles? Pourquoi ne pas leur donner pour motifs la botanique, dont s'occupait Salomon, que le vénérable Laterrade a professée avec tant de dévoûment et de succès dans Bordeaux pendant cinquante ans, et qui est toujours l'objet d'un enseignement particulier au Jardin-des-Plantes de cette ville, enseignement que nous voudrions voir plus suivi?

« Toucher le cœur des chasseurs n'est pas chose facile! Laissons donc à leurs courses désordonnées, à leurs stratégies barbares, tous ces persécuteurs inexorables des chantres ailés de nos forêts et de nos jardins, et démontrons à nos auditeurs que, s'il peut entrer dans les plans de Dieu que nous fassions servir à nos besoins certains animaux traditionnellement désignés pour notre usage, il n'est pas permis à l'homme de priver, pour son amusement, l'agriculture de ses plus utiles auxiliaires.

« Examinons quelques-uns des résultats de cette guerre sans trêve ni merci que vous faites aux bergeronnettes, aux rossignols, aux fauvettes, aux mésanges, aux rouges-gorges, aux

Digitized by Google

chardonnerets, aux linottes, aux pinsons, aux verdiers, aux alouettes.

« On comptait jadis, terme moyen, à chaque printemps, dix mille nids par lieue carrée; or, nous savons tous que chaque nid contient en moyenne quatre petits. Eh bien! il a été constaté qu'il faut à chaque petit quinze chenilles par jour, et que le père et la mère en mangent soixante autres pour leur part, ce qui fait cent vingt chenilles pour la consommation quotidienne de chaque nid.

« Si donc vous multipliez 120 chenilles par 10,000 nids, vous avez un total de 1,200,000 chenilles qui étaient détruites chaque jour, par conséquent 36 millions pour un seul mois. 36 millions de chenilles! Mais a-t-on bien songé que ces 36 millions de chenilles, si on ne respecte pas l'existence de tous ces oiseaux du bon Dieu qui les consommaient, mangeront à leur tour la feuille, la fleur, le fruit de nos arbres, toutes nos plantes potagères et toutes celles d'agrément? N'oublions pas aussi que les insectes et les plantes parasites dont les oiseaux nous auraient délivrés prélèvent un impôt presque doublent de l'impôt foncier. N'oubliez pas que cette année surtout le papillon du chou (*pieris brassicæ*) a produit tant de chenilles que cette plante a manqué à nos ménages et à nos étables. N'oubliez pas, enfin, les ravages de plus en plus grands, dans les forêts de pins, de la chenille processionnaire... »

VIGNES ET VINS EN ITALIE.

L'*Italie économique* a publié dans un de ses derniers numéros un article intéressant sur la culture de la vigne.

La péninsule italienne, y est-il dit, et sa configuration sont très-favorables à cette culture. Les dernières pentes des Alpes qui se terminent en collines et en coteaux, ainsi que les terrasses et les pentes de l'Apennin, rendent le territoire de d'italie fort accidenté et par conséquent très-propre à ce genre de culture. Dans l'antiquité bon nombre de crus étaient déjà

Digitized by Google

estimés par leurs qualités. Il n'y existe pas de districts spécialement vignobles; le paysan cultive la vigne en même temps que d'autres plantes. Cependant le produit en vins de certaines zones est le plus important.

« En Piémont, les collines de l'*Astigiano*, du Montferrat, du haut Novarais, du *Canavese* et de la vallée d'Aoste; en Lombardie, les terroirs de Bergame, de Brescia et de la Valteline; en Vénétie, les côteaux *Euganei* et *Berici*, le Frioul, les pentes de l'Apennin, le long du Pô, telles sont les contrées dans lesquelles la vigne se trouve particulièrement cultivée dans l'Italie supérieure. On distingue, dans l'Italie centrale, deux zones vitifères; celles qui longent le lit de l'Arno et les vallées centrales et latérales de l'Apennin, de l'Ombrie et des Marches jusqu'aux monticules des environs de Rome; dans l'Italie inférieure, les collines qui de Naples vont, les unes aux Abruzzes, les autres aux Calabres, produisent une grande quantité de vin. Les îles de l'Italie excellent dans ce genre de produit; la Sardaigne, pricipalement dans les arrondissements d'Oristano et d'Alghero; la Sicile, dans ceux de Syracuse et de Marsala; l'île d'Elbe, celles d'Ischia et de Capri produisent aussi des vins très-estimés.

« Toutes ces régions, situées dans des conditions topographiques inégales et à des degrés différents de latitude, donnent lieu à une très-grande variété de vins. »

Le journal *Of the Society of Arts,* donne la nomenclature suivante des principaux vins des différentes régions italiennes :

« Les principaux vins en Piémont sont le *Barbera*, le *Nebbiolo*, le *Barolo,* le *Braccheto*, le *Gattinara,* le *Grignolino*, le *Malvasia* d'Asti, le *Passeretta,* l'*Agliano,* le *Caluso* et le *Moscato*. Ces vins sont exportés en quantité considérables pour l'Amérique du sud, où ils trouvent un débit facile. Dans les provinces liguriennes, les principaux vins sont le *Dolceto*, le *Pignolo* de Neive, le *Malvasia* de Grinzano et le *Dinazzano*. En Lombardie, on rencontre le *San Colombano,* le *Monterobbio*, le *Sassella*, et le vin appelé *Inferno* (enfer), qui est fourni par des vignes

Digitized by Google

poussant dans la Valteline : ce vin est exporté en Suisse et dans le Tyrol. Dans la province de Modène, le *Lambrusco,* le *Fiorano* et le *Scandiano* sont bien connus. Les meilleurs vins de la province de Plaisance sont le *Cisolo,* le *Sangiovesi* et le *Vinoranto.* Les vins de Toscane, le *Montepulciano,* l'*Aleatico,* le *Montalcino,* le *Broglio,* le *Valgiano,* etc., etc., sont bien connus même en Angleterre. Les meilleurs vins de l'Ombrie et des Marches sont le *Montefiascone,* l'*Orvieto,* le *Prosapio* et le *Vino santo* de Pérouse. L'importance de la récolte du vin en Sardaigne s'est toujours considérablement accrue pendant les dernières années : le meilleur vin est le *Nasca,* d'une couleur d'ambre et d'un agréable bouquet ; on pourrait encore citer le *Vernaccia,* le *Malvasia* de Bosa, le *Monaco,* le *Giro,* le *Connanau.* Les provinces napolitaines produisent d'excellents vins dont le plus connu est le *Lacryma Christi,* qui est fourni par des vignes poussant au pied du Vésuve, et le *Capri,* de l'île de Capri, dans la baie de Naples. La Calabre produit aussi quelques variétés de bons vins. L'île de Sicile est célèbre pour ses vins, parmi lesquels nous mentionnerons le *Vin de Syracuse* qui ressemble quelque peu au Chablis. Les vignobles de Massara et de Castelvetrano produisent le *Marsala* qui ressemble au Sherry. Parmi les vins de Sicile, nous pouvons citer encore le *Costa etnea,* les *Malvasia,* le *Moscato di Lipari,* le *Granatino* de Catane, le *Madeira* de l'Ena, l'*Albanello.* L'île du Ciglio fournit l'*Ausonio.*

UN FRUIT DE DESSERT POUR GOURMETS.

Pendant les vives chaleurs de l'été on recherche les fruits les plus rafraîchissants. Mais déjà les grosses fraises sont passées, et les petites sont rares, à moins qu'elles ne soient cueillies à l'ombre des arbres, situation qui plaît aux fraisiers. Les poires, les melons précoces ne peuvent les remplacer ; les framboises ne sont pas encore mûres. Il est un petit fruit d'un rouge brillant, en grappe, qui vient immédiatement après les fraises, et peut les faire momentanément oublier, c'est la groseille. Elle

Digitized by Google

est très-acidulée, ce qui la rend en quelque sorte glacée, on corrige cette acidité avec du sucre en poudre, ce qui ne lui ôte rien de sa fraîcheur. Comme elle a peu de parfum on peut la mêler avec quelques petites fraises ou quelques framboises, et elle en prend la délicate odeur.

Ce plat de dessert doit être recherché par les dames et les enfants qui sont friands de l'*aigre-doux*.

Cependant le groseillier, dont nous venons de parler, est peu cultivé dans les jardins bourgeois, ce qui nous étonne, car en outre de son utilité il forme de jolis buissons ; on peut le dresser en palissade ou à tige-quenouille ; sa culture n'exige presqu'aucun soin ; il se contente d'un coin isolé ou abandonné ; il prend racine comme le chiendent. Il forme de gros buissons si on néglige de le tailler, et en juin il se couvre de grappes vermeilles d'un aspect très-agréable. Il existe plusieurs variétés de cet arbuste ; mais c'est celle à fruits rouges, la *Gondoin*, qui est préférable.

JULES DESCHAMPS.

LES MEILLEURS FRUITS (1).

Si les arboriculteurs se trompent désormais sur les qualités des arbres fruitiers, ce ne sera pas la faute des publicistes spéciaux, car les ouvrages sur cette matière abondent. Plusieurs de ces ouvrages sont même illustrés à grands frais. Tel est celui de M. Decaisne, professeur au Muséum, le *Verger*, de M. Mas, de Bourg, les *Meilleurs Fruits* de M. Mortillet, de Grenoble.

Ce dernier a traité dans un volume spécial le *pêcher* sous tous ses rapports, on peut le dire sans emphase, de main de maître. Il a aussi apprécié les nombreuses séries du cerisier avec autant d'autorité dans un second volume. Maintenant il en est au poirier.

La première livraison de ce troisième volume vient de paraître. M. Mortillet passe en revue tous les différents systèmes

(1) Un beau vol. chez M. Prud'homme, imprimeur-libraire, à Grenoble.

Digitized by Google

mis au jour pour la classification et la nomenclature des nombreuses variétés de cette précieuse essence ; il les critique pour la plupart. Nous sommes de son avis lorsqu'il dit qu'il faut laisser aux formes leur dénomination consacrée par le temps sous peine de n'être pas compris et oublié. M. Mortillet appartient à la classe des physiologistes ou plutôt des rationalistes, qui croient à la dégénérescence des espèces ou variétés d'arbres, par la propagation de la greffe, de la bouture et autres procédés artificiels. Le seul moyen de leur conservation rustique, durable, est celui de la nature, la semence. C'est aussi celui du progrès. Nous le suivrons dans ses appréciations diverses. J. C.

CONSIDÉRATION SUR LA TAILLE ET LA FORME A DONNER AUX ARBRES FRUITIERS DANS LES JARDINS (1).

DU CORDON HORIZONTAL.

A juste titre, très-répandu aujourd'hui, le cordon horizontal rend d'éminents services, par le peu de place qu'il occupe et la promptitude avec laquelle il fructifie : il y a divergence dans le système d'établissement selon les différents auteurs que l'on consulte. Qu'il me soit permis en passant d'apprécier ces différentes méthodes.

Les uns rabattent le scion à hauteur du fil de fer, et même un peu au-dessous, sur un œil placé dans la direction que devra suivre la tige. Si on désire une végétation vigoureuse, le but peut être facilement atteint, surtout si chaque année on taille la flèche à moitié ou aux deux tiers de sa végétation. Ce système peut causer plus d'embarras, surtout pour un novice, par l'excès de végétation qu'il donne, et le peu de production fruitière. Les yeux qui avoisinent le terminal, l'année de la plantation, se développent avec plus de vigueur que leur position ne le permet pour l'avenir, à cause de l'inclinaison que subit la flèche par le palissage. Si rigoureusement pincés qu'ils soient,

(1) Voir le N° de juillet, page 171, de la *Revue*.

Digitized by Google

ils prennent toujours un trop fort empâtement. La taille de la flèche est sans utilité. Ces arbres se plantant à 1 mètre 50 ou 2 mètres, ont plutôt besoin d'une prompte mise à fruits, que d'une grande vigueur.

D'autres n'inclinent la tige des arbres que la seconde année, afin, disent-ils, de faire acquérir plus de vigueur au sujet. Encore une fois, la forme anormale à laquelle on soumet les arbres dans cette forme nécessite plutôt d'utiliser la sève au profit des fruits que des bourgeons. Qu'arrive-t-il la seconde année, au moment du palissage? On est obligé de donner à la tige une courbe allongée pour éviter de la casser. Cette courbure forcée contracte et dilate les canaux sèveux, et force la sève à se faire jour aux yeux latents de la partie verticale, qui, s'ils ne sont rigoureusement surveillés, tombent dans le même cas que par la méthode précédente.

Enfin, d'autres (et je suis de ce nombre) plantent et inclinent la flèche la même année, ne la taillant pas au moment de la plantation, ni les années suivantes. Depuis vingt-cinq ans que je suis ce système je m'en suis toujours bien trouvé. Si, dans la partie verticale ou sur le coude, des bourgeons paraissent devoir prendre trop d'accroissement, lorsqu'ils auront acquis 0,08 à 0,10 de longueur, ils seront taillés à la serpette sur les deux ou trois premières feuilles à 0,01 au plus. Les yeux intermédiaires, jusqu'à la partie moyenne recevront, s'ils ne sont pas bien constitués, des incisions.

Je n'hésiterais pas aujourd'hui à prendre deux branches opposées sur le cordon horizontal; l'expérience m'a prouvé que l'emplacement était plus vite garni sans préjudice pour l'harmonie et l'économie de l'arbre.

On abuse généralement trop de la taille. Lorsqu'on veut soumettre un arbre à une forme restreinte, selon sa nature, il faut qu'il soit complètement à fruits avant que d'avoir atteint la limite qu'on lui a assigné. Ce qui ne peut s'obtenir que par la suppression herbacée et l'abstention de la taille au moment du repos de la sève.

La mise à fruits d'un arbre, à forme restreinte, est un état

Digitized by Google

de caducité prématurée. La suppression des parties herbacées, pendant la circulation de la sève, en paralyse l'action. Les racines en reçoivent un choc qui amoindrit leur fonction normale, et, ne nous le dissimulons pas, abrége la vie de l'arbre. La suppression pendant le repos de la sève donne, au contraire, de la vigueur à l'arbre. Les racines sont dans un état d'engourdissement et ne souffrent aucunement de cette opération. Au moment de la reprise de la végétation, l'action des racines destinées à alimenter la partie supprimée par la taille, se porte sur les yeux avoisinants, et les fait se développer avec d'autant plus de vigueur, que la taille aura été faite plus courte. De là la stérilité comparative des arbres tenus restreints par la taille et la fertilité de ceux qui ne sont que peu ou pas taillés.

Les formes restreintes abrégent la vie des arbres, avons-nous dit : Soit. Mais si leur existence à l'état normal doit être d'un siècle, et si nous obtenons le maximum de leur produit en vingt-cinq ans, nous ne dévions pas de la voie de production qui est la fièvre et la nécessité du jour.

—

DE LA PALMETTE A BRANCHES ARQUÉES.

Je ne crois pas ce nom d'une application fort heureuse, puisque la branche qui constitue la charpente de la palmette ne se renouvelle pas, et que dans la forme que je décris elle remplit le rôle de brindille pour ainsi dire. Trouvez un nom plus heureux, s'il vous plaît.

Cette forme, essentiellement basée sur les principes de la physiologie végétale, est, je crois, appelée à rendre quelques services par la facilité avec laquelle on peut l'établir, et sa prompte fructification.

Elle nécessite le contre-espalier pour être palissée. C'est ainsi que je l'ai établie à la Rode, sur un contre-espalier double, dont les deux côtés sont distants de 0,40; j'ai planté en alternant l'un avec l'autre, à 1 mètre 30 de distance, des poiriers greffés sur francs. (J'observerai que le terrain où j'ai opéré est de qualité médiocre. Dans un bon sol on peut distancer de 2 mètres). La première année, à 0,30, j'ai favorisé la

Digitized by Google

sortie de branches opposées distantes l'une de l'autre de 0,20, sur deux rangs. L'équilibre fut maintenu au moyen du palissage et du pincement. Il en fut de même jusqu'à la hauteur du contre-espalier qui est de 1 mètre 50. Ces branches ayant atteint 1 mètre de longueur, la première ou deuxième année, furent palissées à 30 degrés au-dessous de l'horizontale environ. Tous les yeux sortirent; quelques-uns eurent besoin d'être pincés, mais la plupart se transformèrent en dard. L'année qui suivit l'inclinaison, les branches furent ramenées à l'horizontale.

Aujourd'hui, quatrième année de plantation, sans avoir eu recours à aucune mutilation, pour ainsi dire, mes arbres sont littéralement couverts de boutons à fruits.

Je ne doute pas que la branche ne finisse par s'épuiser, mais alors le premier bourgeon voisin, après avoir subi l'arcure une année, peut facilement la remplacer.

On ne saurait trop recommander de ne laisser sur l'arbre que le fruit qu'il peut porter et de favoriser sa végétation par les engrais et paillis. H. ROBINET.

ESSAI DE LA CHARRUE DOUBLE DOMBASLE, OU DOUBLE BRABANT.

Un des témoins oculaires de l'essai de cette charrue l'a apprécié comme il suit dans le *Courrier de l'Ain*.

L'essai de la charrue française, dite perfectionnée par M. Denin, que M. de Valbreuse nomme *charrue de l'avenir*, a eu lieu, il y a peu de temps, au domaine du Saix, chez M. Chambaud, lauréat de la prime d'honneur en 1867. L'expérience s'est faite devant plusieurs agriculteurs distingués du pays : M. Nivière, ex-directeur de la Saulsaie, M. Denin lui-même, M. Patry, constructeur à Bourg, y assistaient. « Nous nous sommes livrés, écrit un des témoins oculaires, à des essais réellement sérieux. (On sait qu'il existe de la charrue Denin quatre numéros du même modèle, mais de force variée : *la plus légère*, *C*, peur deux ou trois chevaux, laboure à une

Digitized by Google

profondeur de 16 ou 18 centimètres et coûte 200 fr.; puis vient *la moyenne, A*, puis *la grande, B*, pour 4 et 6 chevaux, labourant à 25 ou 30 centimètres de profondeur, et coûtant 240 fr., et enfin le modèle D, qui n'est que la charrue B renforcée). Nous avons commencé, poursuit le narrateur, par la charrue C, qui avec deux bœufs nous a donné de si bons résultats.

Nous avons pris ensuite la charrue B, qui dans notre pays, sera le plus utile des quatre modèles, parce qu'elle possède les qualités indispensables à notre sol, pouvant donner à volonté des labours profonds ou légers, être attelée à 2 ou 8 bœufs, suivant les besoins. Cette charrue nous a occupés pendant plus de deux heures. Nous avons commencé dans des chaumes, où nous avons atteint une profondeur de 30 centimètres, avec 6 bœufs seulement, et en obtenant un travail parfait. De là, nous sommes allés donner une seconde culture à un champ déjà travaillé. Là, avec 8 bœufs, nous sommes parvenus jusqu'à 45 centimètres. C'est un résultat magnifique. Les cultivateurs eux-mêmes, si défiants à l'égard des innovations, étaient émerveillés. »

Voici les principaux points par lesquels cette charrue diffère des autres : le point d'attache de la chaîne a été reporté aussi près que possible du corps de la charrue; ensuite, contrairement à l'opinion qui semble faire préférer le fer à la fonte pour l'avant-corps et les versoirs, l'ensemble de ces pièces, dans la charrue Denin, est formé de pièces de fonte qui peuvent être remplacées avec la plus grande facilité dans leur forme primordiale et rigoureuse (chaque pièce est fournie par le vendeur, à un prix rigoureusement fixé, inscrit dans les prospectus); enfin, deux arcs gradués et mobiles permettent de régler, sans tâtonnement, l'inclinaison du corps de charrue par rapport à l'avant-train pour les deux sens de la marche, en suivant la profondeur du labour.

CHERPIN. *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

—

Actualité. — Fruits tardifs. — Comparaison de l'année 1556 avec 1868. Maturité précoce en cette année. — Cause de la stérilité des terres. — Ancienneté de la culture intensive. — Il n'y a que ce mot de nouveau. — — Propriétés chimiques de l'*Eucalyptus globosus*. — Chaudière à pyrale. — Moisissure, ou le *blanc* des racines d'arbres. — Fumure rationnelle des terres. — Effet de l'avoine sur les poules. — Choix de Poiriers. — Poire au kilo. — Vins de la dernière récolte. — Application de l'*Engrais agenais*, N° 1.

— Jamais peut-être le vieux proverbe : « Les temps se suivent, mais ne se ressemblent pas, » n'a été plus vrai que cette année : A une sécheresse alarmante, en été, a succédé une pluie diluvienne, accompagnée d'orages dévastateurs, en automne, dans plusieurs régions. Il y a eu cependant dans la nôtre des intermittences de beau temps qui ont favorisé les semailles ; elles se sont généralement faites dans de bonnes conditions.

— Les fruits tardifs seront rares en hiver ; ils sont généralement piqués ou pourris à l'intérieur, et mûrs avant le temps de leur maturité. Ainsi, les poires Doyenné d'hiver, dont l'ancien nom de *Bergamotte de la Pentecôte* était significatif, sont déjà jaunes ; il en est de même des pommes Reinettes du Canada et d'autres. Donc, les fruitiers se dégarnissent au détriment de la prochaine saison.

— Chose remarquable, il en fut à peu près de même en l'année 1556.

Guillaume Paradin dit dans ses *Mémoires de l'Histoire de Lyon :* « En 1556 advint si grande sécheresse dans le Lyonnais que tout y était aride et bruslé, car, depuis le 26 de mars jusques au dixième d'aoust, il ne tomba pluie en tout le Lyonnais qui fut la plus pitoyable chose à voir qu'il est possible d'imaginer. Ayant le bon et juste Seigneur fermé sa main et arresté les cataractes du ciel et les bondes de sa grâce, il semblait

Digitized by Google

que le ciel fût de cuivre et la terre de fer, comme il a promis a ceux qui ne gardent pas ses commandements : tellement, que les bestes des montaignes y mourayent de soif, et eussiez vu ceux des villages loingtains des grandes rivières amener le bétail à grands trouppeaux abbreuver au Rhône et en la Saône. Dont les bonnes gens faisaient nuict et jour processions blanches, à savoir, les hommes, femmes et enfants acoustrez de linge blanc, criants miséricorde à voix effroyables, et venant des paroisses loingtaines en procession à Lyon, comme nous avons déjà monstré avoir déjà esté fait en l'an 1504.

« Cette année 1556 étant la pluie de retour après la Saint-Laurent, les vignes furent remises en nature, et furent les vendanges assez bonnes et commença on à vendanger incontinent après la fête de mi-aoust. Nous mangeâmes cette année des raisins mûrs à la feste St-Jean-Baptiste, à cause des grandes chaleurs.

« Quant aux fruits des arbres, il y en eut assez et furent bons autour de Lyon ; et causa cette sécheresse *que les fruits furent si primerains* (précoces), que les arbres reflorèrent encore un coup en septembre et produirent fruits pour la seconde fois, comme les fraizes, les meures, et furent venues des pommes de la grosseur d'un œuf, des prunes, des noix, mais petites comme une bonne olive d'Espagne ; toutefois ne vindrent les noix, ni prunes à perfection et à maturité, que parce que ni le temps, ni ia chaleur du soleil, ni la terre déjà effrichée les pouvait nourrir, ni cuyre.

« — Sur ce propoz se meut une question ; pourquoi il est advenu depuis quelques années que les fonds et terre de ce païs sont devenus plus stériles et moins féconds et fructueux qu'ils souloyent être le temps passé ? Pour à quoi respondre et ne s'en émerveiller, il faut considérer une raison qu'assigne Marc Caton, en son traité des choses champestres où il dit : *Terram non fatigari, neque renescere, si stercoretur.* C'est-à-dire que la terre d'un fond ne s'ennuye point de porter, ni ne s'envieillit point, pourvu qu'elle soit fumée et meillorée. Or doncques,

Digitized by Google

prenant les mots en raison contraire, nous dirons que la terre qui n'est bien fumée, elle se lasse de porter et s'envieillit; c'est-à-dire qu'elle devient aride, inféconde et stérile, comme une personne qui, par vieillesse, tombe impuissante de pouvoir travailler, ny faire chose qui vaille: Comme fait ce territoire de Lyonnais en plusieurs lieux, à faute d'estre fumé comme il soulait. Car on a depuis certaines années planté tant de vignes en le territoire, que les champs à bleds n'ont plus pouvoir de fornir de paille pour fumer ce qui est laborable et fumer aussi les vignes, desquelles y a un tiers de plus qu'il ne soulait : De manière que les terres, n'étant fumées ainsi qu'il appartient, n'ont le pouvoir de faire le devoir accoustumé. »

Ne dirait-on pas que ces passages historiques, qui datent de trois siècles et demi, ont été écrit en 1868? Tout ce que le doyen de Beaujeu disait en 1556 de l'appauvrissement du sol, à défaut de fumures suffisantes, est répété aujourd'hui par les mille voix de la presse. Cependant nous possédons en plus les engrais chimiques et la théorie de la culture intensive!

— *Effets des feuilles de l'Eucalyptus Globulus.* — Tout le monde connaît ce bel arbrisseau (grand arbre en Australie, en Algérie et dans le midi de la France) qu'on plante en massif dans les squares des villes et des parcs. Dans notre région froide, il ne supporte pas les hivers, de sorte que nous ne pouvons le voir qu'à l'état d'arbrisseau d'un ou de deux ans. Il a été introduit d'Australie en France par M. Ramel, et les botanistes lui ont donné le nom qu'on vient de lire. Il appartient à la famille des myrtacées. Plusieurs essais de ses feuilles aromatiques ont été faits. M. Cloez en a publié l'examen chimique dans le *Bulletin de la Société d'acclimatation:* « Les feuilles sont épaisses, dit-il; leur parenchyme présente une quantité de vésicules transparentes, contenant uue huile essentielle, volatile, d'une odeur aromatique fort agréable. »

M. Cloez a essayé à la dose de 2 grammes sur des chiens, soit cette huile, soit des infusions de feuilles, et elles n'ont pro-

Digitized by Google

duit sur eux aucun mauvais effet. Elles les ont excité à manger. L'infusion, faiblement colorée, est d'une saveur amère, astringente, d'une odeur forte, due à l'essence s'évaporant à la rupture des cellules. Elle contient des sels, notamment de potasse, de la résine, du tanin.

M. Cloez, après avoir essayé sur les animaux les produits essentiels des feuilles, en a fumé lui-même dans une pipe, comme du tabac. « La fumée exerce sur l'économie une action contraire à celle du tabac ; elle est plutôt excitante que narcotique. On s'y habitue rapidement et elle finit par devenir agréable. La cendre contient des sels calcaires et une mince partie de sels alcalins. »

El compitator medica dit que l'infusion théiforme des feuilles de l'Eucalyptus paraît jouir de propriétés fébrifuges prononcées. Ceux qui en ont fait usage ont reconnu son action immédiate sur l'élément nerveux de la pyrésie.

— Le Comice agricole de Beaujeu a récemment chargé plusieurs de ses membres d'assister à l'expérimentation d'une chaudière destinée à la destruction de la pyrale. Cet essai doit avoir lieu à La-Chapelle-de-Guinchet.

—Des horticulteurs ont remarqué depuis quelques années que quelques-uns de leurs arbres, cultivés dans des terrains légers, à sous-sol très-perméable, ont leurs racines attaquées par le *blanc*. Ce nom vulgaire a été donné par eux à cause de sa couleur blanche à un champignon qui attaque les racines, les altère et les fait pourrir. L'arbre périt bientôt comme les vignes du Midi. On a remarqué que ce cryptogame, une fois maître des racines, s'étend avec la vigueur et la rapidité du gramen dans le voisinage. Un jardinier n'a pas trouvé d'autre remède pour arrêter ses ravages que de faire un fossé autour de l'arbre ou des arbres malades, et de circonscrire ainsi sa propagation, comme on le fait pour un incendie. Quelques autres ont employé avec succès le sulfate de cuivre, en le mêlant avec la

Digitized by Google

terre en temps de pluie et en remuant plusieurs fois cette dernière. Le grand air est pernicieux pour le cryptogame souterrain.

— Voici le calcul d'un agriculteur praticien émérite, de ce que la terre réclame de fumier d'étable, en moyenne, pour donner une récolte des plus satisfaisantes :

« Nous fixons cette quantité entre 60 et 80 mètres cubes par hectare. Si une telle fumure est donnée à la terre pour une récolte sarclée, il n'y a pas de doute qu'elle sera suffisante pour la récolte en blé qui la suivra, surtout si cette dernière récolte reçoit au printemps un arrosage d'engrais liquide.

« Or, la récolte sarclée produira au moins par hectare fumé, ainsi 50,000 kil. de racines et 10 à 12,000 kil. de feuilles, disons que ce soit une récolte de turneps, ou navets ou betteraves, peu importe ; un hectare planté en lignes espacées de 40 centimètres donneront un nombre de 62,500 racines, lesquelles comptées en moyenne 750 grammes, donneront de 48 à 50,000 kil. Cela vaut la peine de fumer. »

— *Effets de l'avoine sur les poules.* — L'avoine est pour les poules un excitant en hiver ; mais en été, elle leur est funeste. Il leur faut alors une nourriture rafraichissante. En hiver même, il faut alterner la nourriture échauffante avec de la rafraîchissante, telle que celle de blé noir, d'herbage, etc.

— *Poires de premier choix.* — Les amateurs qui désirent avoir sur leur table en toutes saisons d'excellentes poires d'une belle grosseur feront bien de planter les variétés suivantes, vigoureuses ou assez vigoureuses :

Beurré Giffard, maturité en août ; *Souvenir de Mme Treyve*, août et septembre ; *Beurré Dumont-Dumortier*, septembre, pas assez connu ; *Bon Chrétien Williams*, septembre, un peu trop parfumé ; *Fondante des bois*, septembre-octobre ; *Fondante des Charmeuses*, idem ; *Louise-Bonne d'Avranches*, idem ; *Duchesse*

Digitized by Google

d'Angoulême, octobre, pourrait être meilleure ; *Beurré d'Iel*, octobre-novembre ; *Beurré d'Hardempont*, octobre-novembre ; *Passe-Colmar*, décembre-janvier ; *Joséphine de Malines*, décembre-janvier ; *Beurré de Luçon et Doyenné d'hiver*, décembre-mars ; *Passe-Crassane*, janvier-février ; *Bergamotte Espéren*, janvier-avril ; *Coerstrist*, allemande, peu connue, très-fertile, janvier-avril.

— La poire *Belle-Angevine*, ou *Poire au kilo*, a, cet automne, répondu à ce dernier nom. Un amateur d'arboriculture distingué, M. H. Perrot, du Jura, nous en a envoyé un spécimen pesant 1 kil. 300 gr.

— Cet automne, les vendanges ont trompé beaucoup de monde. En 1866, on a fait plus de vin qu'on n'en voulait, la pluie ayant fait l'abondance. Aussi ce vin a-t-il été baptisé d'un nom politique peu sympathique à la France qui aime le bon vin. En 1868, les vignerons comptaient sur les apparences de la vigne, mais la pluie a manqué et le raisin n'a donné que son jus mûri au soleil. La qualité a exclu la quantité. Beaucoup de tonneaux sont restés à sec, mais en compensation beaucoup d'abdomens commencent à se remplir outre mesure. Fin finale : Les vins de la dernière récolte ne sont pas abondants ; ils ont à peu près les qualités du 1867 et conserveront leurs prix actuels, relatifs à ceux de l'avant-dernière récolte.

Application de l'engrais agenais, n° 1 (1). — *Céréales*. — L'emploi de l'*Engrais agenais* dans la culture du blé, de l'orge, de l'avoine, du seigle et autres graminées, doit être fait au moment de l'ensemencement. Il doit être répandu à la volée en même temps que le grain. Il peut être aussi employé avec succès en *mars* et en *avril* en couverture

(1) 25 fr. les 100 kilog. franco dans toutes les gares de France. — Pour les demandes, s'adresser au bureau de la *Revue des Jardins et des Champs*.

Digitized by Google

sur les plantes; dans ce cas on termine l'opération par un léger hersage.

Fourrages. — Il est jeté à la volée comme le plâtre, pour les prairies, trèfles, luzernes, etc., en février, mars.

Plantes sarclées. — Il doit être répandu dans les sillons pour la pomme de terre, le maïs, le colza, la garance, le tabac, etc. Il peut aussi être répandu au pied de la plante. Pour le chanvre, il se jette à la volée en même temps que le grain.

Jardinage. — Il s'emploie à la volée ou bien on le met au pied de la plante.

La quantité à employer par hectare est de 6 à 800 kilogr.

L'*Engrais agenais* n° 1, avant son emploi, doit être mélangé avec égale quantité de sable ou de terre meuble un peu humide, afin d'être répandu plus uniformément.

Cet engrais a tous les avantages du guano du Pérou, sans en avoir les inconvénients, en ce sens qu'il amende les terres au lieu de les épuiser, et qu'à richesse égale de matières fertilisantes, il est de 40 p. 100 meilleur marché. — Il se divise en deux qualités: Le n° 2 est applicable aux arbres et à la vigne. Il n'est que de 15 fr. les 100 kil.

EXPOSITION DE RAISINS A CHAMBÉRY,

LES 19, 20 ET 21 SEPTEMBRE 1668.

Le Comice agricole de Chambéry, frappé de la confusion qui existe dans les noms des cépages cultivés dans la Savoie, a organisé une exposition de raisins dans le but d'arriver à une synonymie générale.

Cette exposition, très-bien dirigée par les soins de M. Sylvoz, président du Comice, et par son très-digne secrétaire, M. Tochon, a eu un plein succès. Le but utile qu'on se proposait d'atteindre, le zèle infatigable des instigateurs de ce concours, la

Digitized by Google

sympathie qui entourait leur œuvre ne pouvaient manquer d'obtenir une réussite complète.

Quarante-neuf exposants ont répondu à l'appel du Comice de Chambéry. La Haute-Savoie, l'Isère, l'Ain, le Rhône et la Drôme, étaient représentés par de beaux échantillons de cépages, qui devaient servir de point de comparaison avec ceux de la Savoie.

Le but de cette exposition était spécialement l'étude des raisins de cuve ; le jury ne s'est pas occupé des raisins de table que quelques exposants mal renseignés avaient exhibés. Il a étudié plus spécialement les cépages rouges et blancs qui entrent pour une part importante dans la fabrication des vins de la Savoie. Ce sont en raisins rouges : la *Mondeuse*, le *Persan*, la *Douce noire*, le *Hibou*, l'*Hivernais*, le *Palafrey;* en raisins blancs : le *Barbin*, le *Bergeron*, la *Roussette*, Haute et Basse, le *St-Péray*, l'*Altesse*, le *Prin blanc*, le *Greffoux*, le *Lardé*, la *Jacquère*, la *Mondeuse blanche* et la *Verdanne*.

La Mondeuse, le Persan rouge, la Jacquère et la Mondeuse blanche étant des variétés tout à fait locales, le jury leur a conservé leur dénomination savoisienne. Pour les autres variétés, il a jugé convenable de leur restituer le nom qu'elles portent dans l'ampélographie française. C'est ainsi qu'il a reconnu que le Hibou, l'Hivernais, le Palafrey, qui garnissent une partie des treillages de la Savoie, et dominent dans les cultures de Tarentaise et de la Haute-Maurienne, n'étaient autres que l'*Aramon* de l'Hérault.

La Douce noire, connue aussi dans la Savoie sous le nom de *Montmélian*, est synonyme du *Corbeau*, et non du *Cot* à queue rouge, comme le croyait M. le docteur Guyot. Le *Doucet de Villard-d'Herry*, a été reconnu synonyme de la *Courcette de Chignin* et du *Martin-Cot*, de la Rochette. On ne lui a pas trouvé d'analogie avec d'autres cépages de la région, non plus qu'avec ceux décrits dans nos principaux ouvrages ampélographiques. Le Dousset n'est pas cultivé assez en grand dans la Savoie pour que l'on connaisse sa valeur comme raisin vinifère. Comme

Digitized by Google

raisin de bouche il est d'une saveur fraîche, sucrée, très-agréable ; sa grappe conique, d'une belle grosseur et d'un beau noir, ne déparerait pas un dessert.

Parmi les cépages blancs, la Mondeuse blanche et la Jacquère paraissent être des cépages tout à fait particuliers à la Savoie. Le premier y est cultivé sous le nom de *Jongin*, à Ruffieux, de *Donjin*, à Joujieu, d'*Aigre blanc*, à la Motte-Servolex, de *Bian aigre*, à Grizy sur-Isère, de *Blanche* ou *Blanchette*, à Culoz, de *Bon blanc*, à St-Julien-en-Maurienne. La Jacquère est connue à Villard-d'Herry et à la Rochette sous le nom de *Martin-Cot*. On l'appelle aussi, je crois, Plant des Abîmes.

Les autres variétés de vignes blanches, cultivées dans la Savoie, se retrouvent dans les départements voisins sous des noms différents. Ainsi, le Barbin de Villard-d'Herry et de la Rochette, le Bergeron de St-Jeoire et Chignin, la Roussette haute de Seyssel et de Frangy, représentent sous ces diverses dénominations : la *Roussane*, de l'Ermitage, la *Grosse Roussette*, de la Savoie. La *Roussette basse*, de la Haute-Savoie et de l'Ain, représentent la *Marsanne* du même vignoble de l'Ermitage. Le raisin cultivé dans la Savoie sous le nom de *St-Péray*, n'est autre que la *Clarette de Die*. L'Altesse, cultivée sur les bords du Rhône, dans le vignoble de ce nom, a été reconnue synonyme du *Vionnier*, de Condrieu ; le *Prin blanc* ou *Altesse verte*, synonyme du *Vionnier vert* ou *Maclon ;* le *Greffoux* et le *Lardé*, sont des variétés de chasselas, qui diffèrent du type, le chasselas doré, par une grappe plus courte et moins ailée.

Le plant de *Ste-Marie* est le *Gamay blanc*, de la Côte-d'Or, le *Bourguignon blanc*, du Beaujolais.

Le *Malvoisie* ou *Tokai*, le *Savagnin* ou *Sarvagnin*, représentent en Savoie : le primier, le *Pineau gris*, le second, le *Pineau noirien*.

Enfin, la *Verdanne*, dont la culture est peu répandue, du reste, dans les environs de Chambéry, est appelée *Rousse* dans le département de l'Ain.

Quoique l'exposition de Chambéry fût, comme je l'ai dit plus

Digitized by Google

haut, uniquement consacrée aux raisins de cuve, on voyait figurer, hors concours, un assez grand nombre de raisins de table, parmi lesquels j'ai remarqué le gros et le petit *Croquant*, le *Goulut*, le *Rubis*, le *Corbassin* et le *Muscat en Couronne*, d'Alexandrie, noms que je n'avais vu figurer sur aucun catalogue ni dans aucun ouvrage ampélographique. A les juger par leur grappe, et quelques feuilles desséchées, il ne m'a pas été possible de leur trouver une synonymie avec les cépages de ma connaissance. Parmi les variétés connues, j'ai admiré de magnifiques chasselas, d'énormes grappes de *Muscat d'Alexandrie* et de *Malvoisie des Chartreux*, quelques bons Muscats.

Les grands propriétaires de la Savoie avaient tenu à honneur de figurer dignement à cette exposition : MM. le baron d'Alexandry, maire de Chambéry, le comte de Boigne, député de la Savoie, Sylvoz, propriétaire à St-Jeoire, le marquis de Ville de Travernay, Pillet (Louis), avocat, le baron Girod de Montfalcon, Falcoz (André) et Pavy, notaire, exposaient de magnifiques lots de raisins qui, la plupart, eussent mérité les plus hautes récompenses décernées par le Comice de Chambéry, si ces huit exposants, par des motifs de délicatesse, ne se fussent mis hors concours.

Le premier prix, médaille de vermeil, a été décerné à M. Dijoud, maire de la Rochette, pour sa belle collection de cépages du canton de la Rochette. Dix autres médailles d'argent et de bronze ont été distribuées à divers propriétaires et vignerons de la Savoie.

Le Comice de Chambéry doit être pleinement satisfait du succès de son exposition de raisins ; il peut être fier surtout de l'initiative qu'il a prise de cette voie nouvelle qu'il a ouverte pour arriver à la synonymie des cépages, voie que je n'hésite pas à déclarer la meilleure et la plus prompte, pour débrouiller le chaos où se perdent tous ceux qui veulent se livrer à l'étude de la vigne.

Il serait à désirer que cet exemple fut suivi par tous les départements viticoles, et que chacun de ces départements fît

Digitized by Google

à tour de rôle appel à ses voisins, pour une exposition de raisins à vin dans chaque région. Dans cette exposition, les cépages des neuf ou dix départements qui composent la région, seraient étudiés, confrontés et dénommés par une commission d'ampélographes, dont le travail serait contrôlé, discuté et approuvé définitivement par les délégués des départements exposants. Lorsque chaque région viticole de la France aurait mené à bien ce travail de synonymie, viendrait le moment opportun de faire un appel à toutes les Sociétés viticoles françaises, et de former le Congrès général des vignerons. Ce Congrès, ayant entre les mains tous les matériaux soigneusement amassés par les régions viticoles, serait à même de faire un ouvrage national, d'élever un monument ampélographique beaucoup plus complet que tout ce qui existe.

Espérons que la Société centrale d'Agriculture, qui a formé dans son sein une Section de viticulture, comprendra l'importance et l'utilité d'une pareille entreprise, et qu'elle voudra la mener à bien. V. PULLIAT.

DE LA DÉGÉNÉRESCENCE DES ARBRES FRUITIERS.

—

Une question importante au point de vue scientifique, dont la solution peut avoir une certaine influence sur la pratique, est agitée aujourd'hui en arboriculture : on se demande s'il y a dégénérescence, quelques-uns disent épuisement, des arbres fruitiers dans la culture, telle qu'elle est aujourd'hui pratiquée. Au lieu d'arbres fruitiers on pourrait dire des arbres et même des plantes en général, car tout le règne végétal participe de la même vie, suivant les espèces, les climats et les modes de culture. Mais on a voulu spécialiser : contentons-nous donc de parler des arbres fruitiers, car ils dominent dans la pratique à cause de leurs produits alimentaires.

Tout d'abord, il nous semble qu'il ne faut pas confondre le

Digitized by Google

mot dégénérescence avec celui d'épuisement : chacun a sa signification particulière. L'animal domestique dégénère faute d'une nourriture suffisante, substantielle, de soins et la non observation des lois sélectives dans la reproduction. Il en est des plantes comme des animaux.

L'épuisement d'un sujet est la perte de ses forces naturelles ou acquises par des excès de tout genre et des maladies. On peut éprouver cet état de dépérissement (synonyme d'épuisement) à tout âge et dans toutes les conditions de la vie.

On ne peut remédier à la dégénérescence qu'à la longue, par une succession de générations bien ordonnées et par une sélection bien entendue, bien observée des producteurs, avec des soins particuliers, soutenus.

On peut se relever de l'épuisement en quelques mois ou quelques années par l'énergie, une nourriture substantielle, un air pur et des soins médicaux. Ainsi, une source se tarit en été à cause de la sécheresse; les pluies d'automne et d'hiver lui rendent l'abondance, et elle coule comme auparavant. Un animal s'épuise à force de travailler, et par une gestation trop souvent répétée; on le guérit en supprimant ou en modifiant les causes de son épuisement. Un arbre s'épuise par défaut de soins, d'engrais, par une taille trop radicale, d'une direction contre nature, ou de pincements irrationnels, en donnant des produits trop abondants; on lui rend ses forces et sa vigueur en supprimant ces causes. Il ne faut donc pas confondre la dégénérescence avec l'épuisement, quoiqu'il y ait entre eux une certaine apparence de similitude.

Dans la question soulevée par des arboriculteurs savants, il s'agit surtout, si nous ne nous trompons, d'un cas particulier de dégénérescence; elle est attribuée à la vieillesse des arbres fruitiers.

En d'autres termes :

Les arbres fruitiers vieillissent-ils? Ou bien, peut-on, dans la pratique, continuer indéfiniment leur vie active, productive?

Pour nous, la question est aussi vite et aussi facilement résolue que posée.

Digitized by Google

Tous les êtres organisés ont un commencement et une fin : ils naissent et meurent. Les plantes sont donc sujettes à la loi commune. Mais il en est d'elles comme des animaux ; la durée de leur existence individuelle est relative à celle de leur espèce, de leur milieu. Les grands arbres des forêts, qui n'ont à subir que les accidents atmosphériques, ont une plus longue vie que les arbres fruitiers de nos vergers et de nos jardins, recevant plus de soins, mais sans cesse en butte à nos exigences, à nos caprices, à nos instruments.

Par la greffe sur des essences qui ne sont pas les leurs en propre, par une taille plus ou moins proportionnée à leur vigueur, nous les forçons à prendre des formes qui sont plus ou moins en rapport avec leur nature, à produire plus qu'ils ne le feraient en restant dans leur état normal, et, dans ces cas, nous épuisons leurs forces et nous les livrons à une dégénérescence anticipée. Leur vie végétative est devenue en quelque sorte artificielle, et nous ne devons pas leur demander une longévité analogue à celle de leurs parents, restés dans leur pure nature, dans les haies et les bois.

Nous voulons jouir promptement de leurs produits améliorés par la science culturale, et nous ne devons pas même, ce nous semble, nous occuper de leur longévité. Nos goûts changeants, notre désir ardent du nouveau, les intérêts de la grande industrie arboricole exigent qu'il en soit ainsi. Choisissons les meilleures variétés anciennes et nouvelles pour les propager par les procédés les plus prompts, les plus efficaces, perpétuons-les par des semis faits avec intelligence, et nous agirons avec raison, avec sagesse, avec profit.

Il est pour nous une autre question, née de celle dont nous venons de parler et bien plus importante, car elle implique les conditions vitales des variétés nouvelles d'arbres fruitiers, obtenues de semence chaque année, et propagées par l'industrie arboricole. Qu'elle est l'influence de la sève d'un sujet non identique à celui de la greffe, sur la semence produite par cette dernière, telle par exemple que le coignassier sur le poirier, le pommier sur le paradis et le doucin, etc.? J. CHERPIN.

Digitized by Google

CONGRÈS POMOLOGIQUE.

—

CHER MONSIEUR,

Cette Société, d'origine lyonnaise, et devenue nomade, comme vous le savez, a tenu sa treizième session à Bordeaux en septembre dernier, à l'occasion de l'exposition d'horticulture de cette ville. Plusieurs de ses membres s'accordent à dire qu'on n'y a pas fait beaucoup de bruit. Je le crois sans peine, car on ne peut guère s'échauffer en parlant de poires, de pommes, de figues, etc. Et puis, le vin de la Gironde n'est-il pas réputé vin de malade?

Quoiqu'il en soit, soixante dix congressistes ont répondu à l'appel du bureau qui était, lui, au grand complet : six présidents et vice-présidents, cinq secrétaires!...

Les bords de notre Gironde sont charmants, et puis on était en pleines vendanges! il n'est donc pas étonnant que plusieurs des congressistes se soient égarés, et n'aient pas participé aux discussions sur le mérite des fruits mis sur la sellette. Quarante seulement, au lieu de soixante-dix, se sont trouvés présents au moment du travail.

On a commencé par déguster les fruits qui étaient depuis plusieurs années à l'étude. Je vais vous dire en quelques mots les noms de ceux qui ont été rejetés, ou ajournés ou admis :

Poires rejetées. — *Alexandre Lambré.* — A l'étude depuis six ans. (Elle a eu le temps de mûrir.) Pas mauvaise, mais à chair grossière, même graveleuse.

Bonne Charlotte. — Petite, arbre peu vigoureux.

Colmar Bonnet.—Depuis plusieurs années on n'est pas d'accord sur son identité. Les uns la font mûrir en août, les autres en novembre. On s'était bien promis dans les précédentes sessions de l'étudier sérieusement, mais on s'est trouvé en septembre dernier dans la même incertitude, et, pour en finir, on l'a mise de côté.

Digitized by Google

Léon Grégoire. — Ce petit fruit allongé, turbiné, a été confondu avec *Louis Grégoire,* plus petit; même sort que le précédent.

Beurré d'hiver nouveau. — Confondu aussi avec le *Beurré de Luçon.*

Colorée d'août. — Petite et blettit vite; rejetée.

Dear' orns Seedling. — Même décision que pour la précédente.

Eléonie Bouvier. — Fruit d'été; peu recommandable.

Lawrence. — Rejetée dans les précédentes sessions, puis remise à l'étude sur réclamation; définitivement rejetée.

Prince impérial de France. — Grosseur moyenne, peu juteuse, peu sucrée, fade.

Rousselet Decoster. — Sort des précédentes.

Poires admises. — *Chaigneau.* — Fruit assez gros, à chair fine, bonne; mûr en octobre.

Fortunée Boisselot. — Arbre vigoureux, fruit tardif, à chair fine, fondante.

Beurré Dumont. — Arbre fertile, fruit gros, bon.

Pommes rejetées. — *Summer Golden Pippin.* — Petit fruit.

Pommes admises. — *Seedling Offine.* — D'origine anglaise, assez grosse, à chair de reinette, bonne qualité.

Pêches rejetées. — M. Dubuisson, de la Tronche, près Grenoble, amateur distingué du genre pêche, avait présenté au Congrès, en 1865, un certain nombre de belles pêches. Depuis lors on a négligé leur dégustation.

Jaune du Comice d'Angers — A l'étude depuis 1861; peu recommandable.

Vineuse de Fromentin. — Synonyme de *Grosse Mignonne.*

Pavies. — Négligées à cause de l'incertitude des noms des nombreuses variétés. On a exprimé le désir de faire de ce genre une classe spéciale, comme celle des *Brugnons;* ce serait rationnel.

Digitized by Google

Abricots rejetés. — *Abricot à Trochet*, le *Beaujé* et le *Moorpark*. On a restitué le nom de *Wurtemberg* à l'*Abricot-Pêche*, auquel on ne continuera pas moins, dans la pratique, de conserver ce dernier nom.

Prunes.—*Impériale Gage.*—De deuxième qualité; rejetée.

Cerises. — *Bigarreau Papal*, synonyme du *Bigarreau Reverchon.* — On sait que ce fruit, gros, excellent, tardif, fut importé d'Italie à Lyon, où il fut offert à M. Reverchon sous son nom. Il ne serait donc pas étonnant que celui de Bigarreau papal fut son premier nom et conservé dans son pays.

Montmorency-Bretonneau. — Pas de différence d'avec le type.

Raisins de table rejetés. — *Amadone blanche, Auvernat noir, Black Monukka, Blanc de Lierval, Duc d'Anjou, Duc de Magenta, Charbonneau noirs, Sucré* (peu sucré), *Olivette de Cadenet* (mûrit difficilement), *Rauschling* (pour cuve). *Forets*, ce dernier ajourné.

Raisins admis. — Un seul! *Aleatico nefo.* — Muscat, dont on a fait de grands éloges.

Le Congrès, qui avait ajourné les raisins de cuve, a décidé qu'il les remettrait à l'étude. Il trouvera la besogne bien avancée, par M. le comte Odart, M. Rendu et le journal *Viticulture pratique.* Je suis certain qu'il n'en sera pas fâché.

Figues. — Rejetée comme presque inconnue, la *Salée.*

Admises avec peine : *Bourgeassotte* et *Gourreau blanc*, de l'Hérault.

Fraises. — La commission spéciale de cette catégorie de fruits, a émis le vœux qu'on n'adoptât que les variétés de première qualité. Elle a eu raison. Mais à ce sujet je ferai remarquer qu'il en est des fraises comme des poires : telles variétés sont belles et bonnes dans certaines localités, dans certains sols, et à peine mangeables dans d'autres. Voilà un *écueil*

Digitized by Google

contre lequel échoueront la plupart du temps les décisions du Congrès, malgré sa perspicacité et ses bonnes intentions.

Il a rejeté : *Jucunda*, *Princess of Wales* et *Quinquefolia*. Cette dernière n'avait été propagée, du reste, qu'à cause de son originalité à cinq folioles.

Il a admis les variétés : *Frogmore late Pine, Duc de Malakoff*, la *Chalonnaise*, *Napoléon III*, *Sir Joseph Paxton*, *Victoria*.

Avant de se séparer, le Congrès a décidé qu'il irait revoir ses pénates en 1869, et qu'il traiterait la question de la *Dégénérescence des fruits*.

Agréez, etc. V. B.

DE LA RENTRÉE DES PLANTES DANS LES SERRES ET DES SOINS A LEUR DONNER POUR LEUR CONSERVATION PENDANT L'HIVER.

A cette époque de l'année on ne saurait trop appeler l'attention des praticiens sur un grand nombre de plantes qui, au printemps dernier, sont passées des serres dans les jardins où on les a cultivées pendant l'été, les unes pour leur effet décoratif, les autres pour leur santé végétative. C'est le moment opportun de les préparer à être rentrées en serre.

Avant de procéder à cette opération, on examine chaque plante, principalement celles qui auraient besoin d'un rempotage et celles dont la terre doit être seulement rafraîchie à la surface; dans ces cas l'opération doit être faite au plus tard avant la fin d'octobre, afin que les plantes aient le temps de développer de bonnes racines avant l'hiver, racines essentielles pour leur bonne conservation.

Cependant, je ne veux pas dire que cette culture puisse être appliquée à toutes les plantes de serres. Il y a bien des genres

Digitized by Google

et des espèces qui ont besoin, pour prospérer, d'autres soins nécessités par leur organisation, leur mode de végéter.

Je n'entends m'occuper aujourd'hui que de la rentrée des plantes, et des soins généraux qu'elles réclament pour leur santé. L'époque de leur rentrée en serres varie suivant leur organisation, leur culture et le climat où elles végètent.

Supposons que tout a été préparé pour que la rentrée puisse se faire prestement, en cas de mauvais temps; que les plantes ont reçu les derniers soins d'été; que le rempotement, la taille et le pincement ont été faits en temps utile, et qu'en un mot les plantes ont la forme qu'on s'est occupé à leur donner; qu'elles sont belles sous tous les rapports. Lorsque l'on est pressé par le froid ou la pluie, on rentre les plantes en masse, puis on les reprend une à une pour *faire leur toilette* et les ranger en place dans la serre. On examine si le drainage a été bien fait, si les pots ou les caisses sont propres; on supprime les rameaux qui ont donné des fleurs, on remue la terre à la surface; on enlève les feuilles mortes; on essuie celles qui en ont besoin; on met des tuteurs à celles qui en ont besoin; puis, l'on procède à leur arrangement de manière à ce qu'elles jouissent toutes de la lumière et de la chaleur, au point de vue de leur bien être, et qu'elles présentent en même temps un effet gracieux, une verdure brillante et une floraison abondante si elles sont florifères.

Pour être dans ces bonnes conditions, les plantes, en général, exigent trois choses essentielles qu'il importe beaucoup de leur donner : premièrement, la plus grande somme de lumière possible; secondement, de l'air renouvelable toutes les fois que la température extérieure le permet, et que l'air ambiant de l'intérieur de la serre est élevé; troisièmement, une température moyenne, convenable à chaque plante. Selon les pays où elles croissent naturellement, elles exigent une température plus ou moins élevée. Les hautes montagnes présentent un climat plus froid que les plaines; il importe donc de réunir dans la même serre toutes les plantes qui ont besoin de

Digitized by Google

la même température, c'est-à-dire originaire de la même lattitude, qui croissent sous le même climat. Ainsi, on aura une serre pour celles de l'Australie, une autre pour celles qui croissent sous les Tropiques, et une dernière pour celles qui croissent tout à fait sous l'Equateur, etc.

Je viens de dire que, pendant l'hiver, il fallait autant que possible donner de l'air aux plantes dans les serres, mais ne pas oublier que pour être profitable aux plantes il importe que l'air jouisse de toutes les propriétés bienfaisantes, qu'il doit à la légère vapeur d'eau répandue dans l'atmosphère. Il faut donc, d'une manière générale, lorsque le temps est sec et chaud, arroser les allées des serres et donner des seringuages aux feuilles pour les rafraîchir. Il faut aussi les essuyer toutes les fois qu'il est nécessaire; mais on doit pour cela choisir autant que possible un beau jour.

Cette opération ainsi que les arrosements doivent être faits de préférence le matin, depuis la mi-septembre jusqu'au commencement de mai, le soir pendant le reste de l'année. Autant les plantes sont avides d'arrosements pendant l'été, autant elles doivent en être sobres en hiver. Cependant, il faut toujours éviter les deux extrêmes de sécheresse et d'humidité. Il y a des exceptions : toutes n'aiment pas l'eau autant les unes que les autres. Il y a des espèces qui périraient si on leur en donnait trop; ce sont celles qui se reposent; tandis qu'au contraire d'autres en demandent beaucoup. Mais pour toutes les plantes, en général, il importe que l'eau dont on veut se servir pour arroser soit autant que possible à la même température que l'air de la serre. L'important est de distinguer les plantes qui ont besoin d'eau, de celles qui n'en demandent pas : là est la grande difficulté. Il importe donc essentiellement que les arrosements soient faits par une main exercée.

Th. Denis.

Digitized by Google

DES ROSIERS NOMMÉS JACQUEMINOT.

SOUS-VARIÉTÉ Mme CANROBERT. — PLANCHE XXX.

C'est ici que doit être intercalée la planche coloriée contenue dans notre précédent numéro. Cette planche nous était parvenue trop tard (après l'impression du texte), et nous n'avions pu l'annoncer que sur la couverture dudit numéro.

La rose figurée est une des plus belles de la nombreuse série de *Jacqueminot*. Elle est très-grosse, s'épanouissant généralement bien; son coloris est d'un rouge carminé brillant. La plante est vigoureuse et bien remontante. La plupart des sous-variétés de Jacqueminot se font remarquer par le pédoncule faible de la fleur qui s'incline en s'ouvrant. Le pédoncule de celle figurée ci-contre est fort et reste droit.

Le type de la série Jacqueminot fut un écart d'un pied d'Ile Bourbon, obtenu à Lyon il y a une trentaine d'années. La fleur était rouge, presque simple, mais d'un grand effet; ses descendants, plus beaux que lui, l'ont fait abandonner. La première sous-variété obtenue de lui aux environs de Paris, fut dédiée, il y a une vingtaine d'années, au général Jacqueminot. Cette variété, excessivement fructifère, compte aujourd'hui peut-être plus de cent descendants.

Cette prolixité la fait déconsidérer des rosiculteurs. Il en est ainsi de tout ce qui s'obtient trop facilement, de ce qui est trop abondant. On reproche à ce genre d'être trop uniforme dans sa végétation, de donner des fleurs peu variées en coloris, le rouge foncé dominant toujours. C'est de l'ingratitude envers ce genre qui a remplacé avantageusement les Provins non remontantes, autrefois les seuls à coloris pourpre, noirâtre, et dont la fleur était très-éphémère.

Vous vous plaignez de ce que la série est trop nombreuse! Eh bien! choisissez les plus belles sous-variétés. Vous n'aurez

Digitized by Google

que cet embarras. Pour nous, que les rosiers appartiennent aux variétés ou races de Jacqueminot, du *Géant*, de la *Reine*, de *Mme Lafay*, de *Louise Odier*, de *Baronne Prévost*, etc., peu nous importe, pourvu qu'elles soient florifères, belles, c'est-à-dire d'une facture et de coloris remarquables! Le beau en tout genre, voilà l'idéal du véritable amateur! J. C.

BIBLIOGRAPHIE.

M. Champfleury vient de publier (1) un livre piquant destiné à un grand succès : *Les Chats*. Histoire, mœurs, amours de ces animaux, sont traités avec la certitude de regard de l'auteur. Ce livre s'adresse aussi bien aux femmes qu'aux hommes. L'histoire y coudoie la science, les observations d'après nature se mêlent à celles des plus grands esprits.

Le livre est illustré des plus rares dessins. M. Champfleury a mis à contribution les richesses des musées européens, celles des collections particulières, en même temps qu'il puisait dans ses propres cartons. Citer les noms des artistes qui ont prêté leur concours à cette publication suffit déjà. Ce sont : MM. Viollet-le-Duc, Mérimée, de l'Académie française, Eugène Delacroix, le peintre suisse Mind, dit le *Raphaël des chats*, Ok'sai, le caricaturiste japonais. La nouvelle génération, à la tête de laquelle se remarquent : MM. Ribot, Edouard Manet (dont la composition sur les rendez-vous de chats fera sensation), a concouru à l'œuvre de M. Champfleury.

Nous avons reçu le premier numéro du *Diable à Quatre*, écrit entièrement par M. H. de Villemessant.

On sait que cette Revue satirique sera rédigée à tour de rôle

(1) Chez M. Rothschild, éditeur, 47, rue St-André-des-Arts, Paris. — Prix : 5 fr.

Digitized by Google

par MM. H. de Villemessant, Alphonse Duchesne, Edouard Lockroy et un journaliste masqué, Méphistophélès. C'est une quadruple garantie de succès, un quatruple attrait de curiosité.

Le premier numéro contient des parties très-vives, et le *Diable à Quatre* s'y recommande au public par son bon sens autant que par son esprit et sa malignité.

Nous recevons le deuxième numéro du *Diable à Quatre*. Il est entièrement rédigé par M. Edouard Lockroy et marque une étape de plus dans la voie du succès.

PLANTES NOUVELLES.

ROSIERS NOUVEAUX.

Les horticulteurs, dont les noms suivent, mettent en vente les plantes dont voici la description abrégée.

M. Ducher, horticulteur, Chemin des 4 Maisons, Guillotière, Lyon.

La Tulipe, rosier thé, vigoureux, fleurs larges, pleines et bienfaites, colori blanc à teinte rose, parfois lilacé.

Marie Ducher, thé vigoureux, rameaux gros et droits, fleur pleine, bien faite, rose clair.

Monplaisir, thé vigoureux, fleurs grandes, issue de *Gloire de Dijon*.

Perfection de Lyon, rameaux vigoureux et droits, à fleurs larges, d'un rose lilacé.

Nardy frères, hybride vigoureux, fleurs très-larges, bien faites, colori rose violacé, issue de Mme *Ball*.

Prix de chaque variété : 25 fr. le pied.

J. M. Gonod, horticulteur à Monplaisir, quartier Sans-Souci, Lyon.

Mme *Creyton*, rosier hybride remontant, vigoureux, à fleurs

Digitized by Google

grandes, pleines, bien faites, carmin brillant, nuancé de rose pointé blanc.

Minerve, hybride remontant, vigoureux, à fleurs pleines, imbriquées, colori cramoisi, nuancé de rouge feu.

Mme *Clert*, hybride vigoureux, remontant, à fleur solitaire, grande, pleine, rose saumon. — Prix : 25 fr. le pied.

FRANÇOIS FONTAINE, rosiculteur, rue de la Fonlaine, 23, à Chatillon-sur-Bagneux (Seine).

Mme *Lierval*, rosier hybride très-remontant, de bonne vigueur, fleur de 10 centimètres, bien faite, d'un beau rose clair, cramoisi vif.

Vicomte Maison, rosier hybride vigoureux. très-remontant, fleur de 10 centimètres, riche colori cerise clair, carminé, argenté, belle forme, s'ouvrant bien.

Alphonse Fontaine, rosier hybride vigoureux, beau feuillage, fleur de 9 à 10 cent., pleine, bien faite, rouge cramoisi, nuancé de cerise vif.

Mlle *Octavie Choquet*, rosier hybride de Bourbon, de bonne végétation, floraison abondante, rose clair, argenté, forme gracieuse.

M. *Lierval*, hybride de Bourbon, bonne végétation, fleur de 10 cent., bien faite, pourpre foncé, illuminé de feu. — Prix de ces nouveautés : 25 fr. le pied.

M. LIABAUD, Horticulteur, à la Croix-Rousse, montée de la Boucle, 4, Lyon.

Madame de Montmart, rosier hybride remontant, vigoureux, beau port, beau feuillage, fleur grande, pleine, d'un blanc satiné, carné au centre, nuance *Souvenir de la Malmaison*, plante très-recommandable pour collection et massif.

Julie Treyve, hybride remontant, vigoureux, fleur moyenne, d'un blanc à reflet rose lilacé.

Madame Farfouillon, hybride remontant, vigoureux, à rameaux droits, fleur grande, d'un beau rose satiné.

Notaire Bonnefond, hydride remontant, vigoureux, fleur grande, rouge pourpre velouté.

Digitized by Google

Fruits nouveaux inédits.

M. Boisbunel, horticulteur, rue Bihorel, 6, à Rouen.

Sénateur-Préfet, poirier vigoureux, fertile, à fruits moyens, chair fine, fondante, mûrs de mars en mai. — Prix : 10 fr.

Louis Cappe, poirier vigoureux, très-fertile, issu du *Doyenné d'hiver*, mêmes qualités ; maturité de novembre à décembre. — Prix : 8 fr.

Poirier du Pauvre, fruit moyen ou gros, genre *urbaniste*, chair fine, fondante. juteuse, sucrée ; bel arbre de grande fertilité ; octobre et novembre. — Prix : 6 fr.

Pomme exquise, fruit assez gros, issue de *Reinette grise*, chair fine, sucrée, parfumée ; de novembre à mars. — Prix : 10 fr.

Pomme Rossignol, fruit gros, arrondi, vert jaunâtre, fouetté de rouge, chair mi-fine, sucrée, acidulée, de mars à mai. — Prix : 6 fr.

M. Joannon fils, horticulteur à Saint-Cyr-au-Mont-d'Or (Rhône).

Marie-Marguerite, poire nouvelle. Arbre vigoureux, très-fertile ; fruit de grosseur moyenne à chair fine, fondante, sucrée, relevée, coloré de carmin et résistant aux orages ; fruit de marché ; maturité de juillet à août. — Prix : 5 fr. le pied ; 12 fr. 3 pieds.

On trouve chez le même horticulteur un assortiment d'arbres fruitiers de bon choix d'arbres et d'arbustes d'agrément.

Mme Fréméon et fils, horticulteur à Bourg (Ain).

On trouve dans cet établissement : Arbres fruitiers, arbres d'alignement et forestiers, arbres baliveaux, arbustes à feuilles persistantes et à feuilles caduques, arhresrésineux, jeunes plants d'arbres et d'arbustes, plantes ornementales de premier choix, etc., etc., à des prix modiques.

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE

Les semailles. — Les vins nouveaux. — Prochaines expositions. — Concours vinicole de Beaune. — Fuchsia Pie IX. — Floraison anticipée de pommiers défeuillés. — Essence végétophile. — Conservation de la viande. — Plantation en automne des boutures de vigne.

— Les semailles précoces ont bien réussi, mais les tardives laissent à désirer à cause du froid précoce qui est venu intempestivement contrarier la végétation.

— Les vins nouveaux se vendent un bon prix. Chose à remarquer, ils sont généralement peu colorés. Les vieux de bonne qualité deviennent rares.

— On se préoccupe déjà des expositions agricole et industrielle qui doivent avoir lieu à Lyon, la première en 1869, la seconde en 1870. On cite même les noms des architectes, entrepreneurs et fournisseurs qui se chargeraient des préparatifs et de l'organisation de la dernière. Il ne manque plus que le nerf de la guerre.

Quant à l'exposition agricole du concours régional, qui aura lieu inévitablement au printemps prochain, elle sera installée, comme la précédente, sur le cours Napoléon. Mais il paraît que l'horticulture n'y sera pas admise. L'autorité supérieure se refuse, dit-on, à l'admettre dans le champ-clos que doit lui céder la ville pour établir ses boxes et ses échafaudages.

L'horticulture pourra cependant exposer ses produits à la porte du concours régional, mais elle ne participera pas aux récompenses administratives. C'est cependant elle qui mène l'agriculture au progrès; ne donne-t-elle pas l'exemple des cultures intensives, préconisées aujourd'hui?

— A l'occasion de la vente des vins fins des hospices, a eu lieu à Beaune, nous écrit un de nos honorables correspondants,

Digitized by Google

un concours de vins ordinaires de la dernière récolte et d'instruments agricoles et viticoles. Ces vins fins et ordinaires qui possèdent à peu près les qualités de ceux de l'année dernière sont généralement chers.

M. Terrel des Chênes, de Villié-Morgon, avait exposé un appareil très-ingénieux pour le chauffage des vins. Il a obtenu une médaille d'or.

Le lot de belles pommes de terres de M. P. Joigneaux a été très-apprécié.

Le Comité d'agriculture de Beaune, sur la proposition de son président, M. le comte de la Loyère, a émis le vœu que, l'an prochain, la ville de Beaune fût choisie pour lieu de réunion d'un congrès vinicole provoqué par la Société d'agriculture de France, et dont l'époque coïnciderait avec celle de l'Exposition des vins nouveaux et la vente de ceux des hospices.

— Mademoiselle Alexandrine Babin, de Fontenay, aime les fleurs et les cultive avec soin. Elle a obtenu de semence un fuchsia qu'elle a nommé *Triomphe de Pie IX*. Voici la description qu'a faite de cette plante M. Rousseau, dans le *Bulletin de la Société d'horticulture de Fontenay :*

« Son port est gracieux, son bois est un peu grêle, mais le feuillage assez serré, d'un vert tendre légèrement gaufré, dissimule parfaitement ce petit défaut; il fleurit abondamment. On peut le décrire ainsi : fleurs grandes; sépales rouge-vermillon bien relevés; corolle violette, très-double, ornée de petits appendices ou demi-fleurons bleuâtres lavés de carmin soudés sous chaque sépale; tenue parfaite, floraison se prolongeant jusqu'à la fin d'octobre. Végétation vigoureuse.

« Ce beau fuchsia n'est encore connu à Fontenay que par les exemplaires dont Mlle Babin a bien voulu gratifier ses amis; mais nous espérons qu'elle permettra à l'un de nos jardiniers de le multiplier et de le publier au printemps prochain, sous le nom qu'elle lui a donné : *Triomphe de Pie IX*. »

— M. Ouvrard père, jardinier à Fontenay-le-Comte (Vendée), a présenté à la Société d'horticulture de cette ville un

Digitized by Google

rapport sur une essence nommée *végétophile*, propre à détruire le *blanc* ou cryptogame qui fait périr tant d'arbres et arbustes.

Voici ce rapport, court, mais très-explicatif :

« Ayant reçu en dépôt quelques flacons de l'essence végétophile, j'ai voulu expérimenter ce produit.

« Le premier essai a été fait sur un poirier dont les branches et le tronc étaient piqués de blanc ; depuis deux ans il languissait et ne poussait que quelques feuilles jaunes. Peu de temps après mon expérience, les taches blanches ont disparu, et dès le printemps l'arbre a poussé des rameaux vigoureux garnis de feuilles très-vertes.

« En second lieu, j'ai opéré sur des pommiers atteints du blanc. La maladie a cessé promptement et n'a pas reparu.

« Enfin, j'ai employé l'essence végétophile sur des pêchers couverts de gomme ; au bout d'un mois, la gomme a cessé de faire des progrès, les plaies se sont cicatrisées et les arbres sont maintenant en parfaite santé. »

— Voici un procédé destiné à rendre d'importants services, si ce qu'on en dit est exact. M. Teillier vient, dit-on, de trouver le moyen de conserver la viande fraîche, sans préparation. Au dernier dîner des cultivateurs de Paris, il a présenté un poisson conservé mort depuis cinq semaines, et un lièvre mort aussi depuis quarante jours, ainsi qu'un filet de bœuf qui a été trouvé parfait.

— Un de nos honorables collaborateurs, M. H. Robinet, nous écrit de Tarn-et-Garonne :

« Vers le 15 septembre dernier, de nombreux scions de pommiers de l'année, en belle végétation, appartenant à un pépiniériste, reçurent la grêle, qui les effeuilla presque complètement ; cependant l'écorce ne fut pas trop endommagée, protégée qu'elle fût par les larges feuilles avant leur chute. J'ai reçu ces pommiers le 1er novembre ; ils étaient en fleur d'un bout à l'autre de la tige. Les pruneliers sauvages (*prunus spinosa*) étaient également fleuris. Je crois que l'effeuillage partiel de ces

Digitized by Google

arbrisseaux est la principale cause de cette mise en boutons et de cette floraison anticipée.

« Ici les vents sont violents et emportent souvent la moitié du limbe des feuilles des arbres. Or, j'ai remarqué sur des pommiers en cordons, où persistent jusqu'à la taille les restes des feuilles déchirées par le vent, un bouton à fruit. »

M. Robinet ajoute : « Depuis quinze jours une partie de la montagne noire est couverte de neige. Les semailles sont finies ici dans des conditions plutôt sèches qu'humides. Le vent d'ouest est très-froid et le thermomètre approche de zéro chaque matin. »

— En mettant à demeure ou en jauge, dès à présent, les boutures de vigne, on obtient leur décorticage pendant l'hiver, et elles sont plus aptes à la reprise dès le printemps. On n'a plus besoin de les mettre tremper dans des mares pour les ramollir comme le font la plupart des vignerons.

SUR QUELQUES NOUVELLES VARIÉTÉS DE POMMES DE TERRE.

—

On sait qu'au printemps 1867, M. Rohart, vice-consul de France en Norwége, fit venir, de cette contrée septentrionale, une cargaison complète de pommes de terre qui fut immédiatement partagée entre un grand nombre d'agriculteurs désireux de s'associer à cette tentative d'acclimatation. Les renseignements recueillis après la récolte furent assez contradictoires. On signalait des résultats absolument négatifs, à côté de rendements extraordinaires; ici la maladie ne s'était pas montrée, là elle avait sévi avec une certaine intensité. Les articles élogieux que je lus dans divers journaux me décidèrent cependant à expérimenter moi-même la pomme de terre, dite de *Norwége*, et j'en demandai quatre litres à M. Ch. Simier, propriétaire à La Suze. Je les reçus le 13 décembre. Ils furent

Digitized by Google

plantés en même temps que ma collection, au mois de février dernier, dans un terrain calcaire, siliceux, occupé l'année précédente par une avoine de printemps. Je choisis pour engrais le fumier de mouton bien consommé. Quelques jours après M. Barral me fit parvenir aussi trois cents grammes de pommes de terre de Norwége. Les tubercules, excessivement petits, portaient presque tous de bons germes. Je les plantai près des premiers, mais je séparai les deux lots. Dans le courant de septembre je procédai à l'arrachage. Les quatre litres envoyés par M. Simier donnèrent environ trois doubles décalitres de très-belles pommes de terre; les trois cents grammes de M. Barral produisirent sept kilogrammes. La végétation de cette nouvelle pomme de terre a toujours été vigoureuse, même pendant la sécheresse, et les tiges, d'un vert pâle, ont atteint une longueur de près d'un mètre. Les fleurs étaient de couleur blanche, les tubercules ronds, jaunes, à peau fortement chagrinée. A la dégustation j'ai remarqué une certaine différence entre les pommes de terre reçues de Paris et celles qui m'avaient été adressées du département de la Sarthe. Les premières avaient la chair très-jaune, très-farineuse, et pouvaient rivaliser pour la finesse du goût avec nos meilleures variétés de table. Les secondes, pâles en dedans, étaient fades et un peu aqueuses. On s'explique cette différence quand on se rappelle qu'il y a eu en 1867 deux importations successives de pommes de terre norwégiennes, l'une par Boulogne et l'autre par Altona. M. Rohart, lui-même, n'était pas satisfait du premier envoi, car il faisait insérer, le 1er avril, dans le *Journal de l'Agriculture*, une note dont voici les premières lignes :

« Nous venons de recevoir des pommes de terre de Norwége; nous les avons goûtées, après les avoir soumises à trois modes de cuisson différents, et nous devons dire qu'elles ne nous rappellent en rien celles que nous avons mangées souvent dans toutes les contrées de la Norwége, et auxquelles les voyageurs étrangers ont rendu justice avec tant d'unanimité. Si la totalité du chargement que nous avons fait venir était semblable, nous ne pourrions en éprouver qu'un bien vif regret,

Digitized by Google

car, sauf une petite saveur sucrée, nous avons retrouvé la pomme de terre ordinaire. Toutefois, la question de rusticité resterait entière et devrait être complétement réservée. »

Heureusement les craintes de M. Rohart ne se sont pas réalisées. Ses derniers barils contenaient des pommes de terre excellentes qui, plantées dans des conditions diverses, n'ont pas toujours résisté à la maladie, mais ont produit partout des tubercules d'un goût exquis et d'une forme très-régulière. La pomme de terre de Norwége mérite donc une place importante dans nos cultures, et M. Rohart, en nous la procurant, a acquis des droits sérieux à notre reconnaissance.

Une autre pomme de terre, également recommandée pour l'approvisionnement des marchés et pour la grande culture, a figuré à l'exposition du Champ-de-Mars, dans la première quinzaine d'octobre, et a valu une médaille de bronze à son présentateur, M. Tonverset, horticulteur, à Baume-les-Dames. C'est la *Reine-Blanche*, nouveauté très-intéressante qui, plantée en février ou mars, mûrit dès la fin du mois de juillet. Les tubercules se forment près des tiges et s'agglomèrent autour d'elles comme dans la variété Marjolin. Ils sont gros ou très-gros, ronds, jaunes et à chair blanche; l'œil est rose et peu enfoncé. Un litre de ces pommes de terre, qui m'avait été offert par M. Courtois-Gérard, a produit, chez moi, neuf kilogrammes de tubercules très-sains et très-beaux. Mais comme la maladie a, cette année, complétement épargné mes cultures, les résultats que j'indique devront être contrôlés par une nouvelle série d'essais.

Même observation sur une troisième pomme de terre, la *Marceau*, également récompensée à l'Exposition universelle. Si cette vigoureuse variété conserve les qualités qui la distinguent aujourd'hui, elle égalera et surpassera peut-être nos pommes de terre de seconde saison, les meilleures et les plus productives. Elle a été importée de l'Amérique du Nord par M. Vavin, officier de la Marine impériale, qui l'a nommée *Marceau*, en souvenir du navire dont il était le commandant. C'est du moins ce que rapporte la *Gazette des Campagnes* du

Digitized by Google

12 octobre 1867. La pomme de terre *Marceau* (quelques-uns écrivent Marsault) a la chair blanche et farineuse; elle est jaune, longue et généralement très-grosse. Ses yeux peu apparents portent des germes bleuâtres qui ne permettent pas de la confondre avec les anciennes variétés de même forme et de même couleur. Sa précocité, sa rusticité, déjà signalées par quelques expérimentateurs, sont autant de titres qui la recommandent à notre attention.

L'introduction et l'acclimatation d'une plante utile ont, à mes yeux, plus d'importance que le perfectionnement d'un fusil à aiguille ou d'un canon rayé. La guerre détruit les hommes, mais l'agriculture les nourrit, et Swift a pu écrire sans exagération que celui qui avait fait naître deux brins d'herbe là où il n'en venait qu'un seul, avait fait plus pour l'humanité que le conquérant qui s'était illustré dans vingt batailles.

E. Boncenne fils.

UNE NOUVELLE MALADIE DE LA VIGNE.

La vigne est vigoureusement éprouvée depuis un certain nombre d'années. La pyrale, l'oïdium, le gribouri, le ver rouge, l'ont tour à tour ou simultanément attaquée. Une nouvelle maladie, plus redoutable encore que les précédentes, ravage les vignobles des départements de Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, d'une partie du Gard, riveraine du Rhône. Cette maladie se manifeste principalement en été. Elle commence par quelques ceps et elle s'étend rapidement au loin; parfois elle suit un rang de cépages qui succombent bientôt. Lorsque ceux-ci commencent à subir l'invasion contagieuse ils se rabrougrissent, leurs feuilles jaunissent et tombent. Si on les arrache, pour connaître la cause du mal, on trouve leurs radicelles pourries, leurs racines dénudées. Celles-ci ayant manqué aux ceps les ceps ont manqué de sève, de nourriture, et il leur a fallu

Digitized by Google

mourir. C'est ce qui arrive aux individus du règne animal atteints de maladies qui les privent d'aliments. Eh bien! ce triste état de la vigne est le résultat des piqûres d'un insecte suceur, de la famille des asphidiens, d'un puceron souterrain qui se multiplie d'une manière prodigieuse comme ceux qui attaquent les jeunes pousses de certaines plantes en plein air.

Le puceron de la vigne procède comme en plein air; il commence par sucer l'extrémité tendre des radicelles, les spongioles, qui périssent; il attaque ensuite les radicelles, puis les racines, et même la souche, quoique plus dures. Ses piqûres produisent sur ces dernières des nodosités, des excroissances morbides, comme une épine en produit sur la main des cultivateurs, et la pourriture en est la conséquence finale. Les racines d'un cep étant mortes l'ennemi passe à un autre en grand nombre, car nous l'avons dit, il se multiplie d'une manière prodigieuse. Il paraît qu'il sort de terre, quoiqu'aveugle (aptère), en remontant par le pied souterrain du cep.

« La forme ailée du puceron de la vigne, dit M. Planchon, directeur de l'Ecole de pharmacie de Montpellier, dans un rapport spécial, est un élégant petit moucheron à quatre ailes, qui n'a pas un millimètre de long. A l'état de larve, il se plaît de préférence sur les radicelles de souches nouvellement envahies. A l'état de nymphe, il présente des fourreaux d'ailes sous forme de petites languettes triangulaires. Une fois éclos, c'est-à-dire sorti de son enveloppe de nymphe, il reste presque toujours immobile, au moins dans les bocaux où on l'observe, remuant à peine les ailes, qu'il tient croisées à plat sur le dos, au lieu de les porter inclinées en toit comme les vrais pucerons. Nous ne pensons pas que l'insecte prenne jamais un vol soutenu : pareil aux autres pucerons ailés, qu'on ne voit jamais voler, ses ailes doivent donner prise au vent qui probablement emporte et disperse ces essaims dévastateurs. Ceci, du reste, n'est qu'une simple conjecture qui demande à être vérifiée par l'observation.

« A peine né dans les bocaux, le puceron ailé dépose deux ou trois œufs (qui remplissent son abdomen); peut-être en

Digitized by Google

produit-il de nouveaux en liberté ; tenu captif, il meurt en deux ou trois jours, peut-être faute d'une insuffisante aération. »

M. Planchon ajoute :

« Chose singulière! c'est dans un genre à vie tout aérienne que rentre, par ses caractères, le puceron à vie souterraine de la vigne. Le genre en question s'appelle *Phylloxera*. Son espèce européenne la plus remarquable est un puceron de couleur rouge orangé, qui se tient immobile (à l'état aptère et à l'état ailé) sous les feuilles de chênes blancs, trahissant sa présence par des taches jaunes de la face supérieure de ces feuilles. Le *Phylloxera vastatrix* Planchon, c'est-à-dire le puceron de la vigne, se distingue de toutes les espèces connues par la vie souterraine de sa forme privée d'ailes. A l'état aîlé, il ressemble beaucoup au *Phylloxera quercûs*, mais il s'en sépare par sa couleur jaune pâle (non rougeâtre), avec un peu de brun clair sur les deux derniers anneaux du dessous du corselet. »

On a vainement essayé de combattre le mal auquel on a donné le nom d'*Etisie*. Puisque c'est un puceron qui le cause, et que ce puceron sort de terre, en suivant le pied du cep après avoir sucé le suc des racines pour passer à un autre cep et ainsi de suite, il faut bien qu'il rentre en terre par le même chemin. Or, ne pourrait-on pas envelopper d'une bande de papier ou de vieille étoffe une partie du pied du cep, et enduire cette bande d'une forte couche de goudron liquide? D'abord, la forte odeur du goudron est un repoussoir pour beaucoup d'insectes, ensuite ceux qui se hasardent de passer dessus y restent empêtrés comme une mouche dans du miel. Le goudron reste plusieurs jours à l'état liquide avant de sécher ; on pourrait, du reste, renouveler la dose de temps à autre.

Quant à la véritable cause du mal on l'ignore encore malgré les investigations qu'on a faites depuis quelque temps. Elle procède sans doute des variations de la température et de la composition du terrain. Des personnes bien renseignées disent que le sous-sol d'une grande partie du terrain méridional est imperméable. Les racines de la vigne ne pouvant pénétrer

Digitized by Google

dans ce sous-sol, s'étendent à la surface. Lorsque les grandes pluies arrivent, l'eau ne pouvant s'écouler, les racines baignent dans l'eau où leurs tissus se ramollissent : viennent ensuite les chaleurs qui dessèchent la terre et les racines. Celles-ci deviennent inévitablement malades, et le puceron les attaque comme d'autres parasites attaquent les animaux souffrants.

Il s'agirait donc, pour remédier au mal, si l'état des choses est tel qu'on nous l'a dit, de miner le sous-sol à une certaine profondeur ou d'essayer par d'autres moyens de le rendre perméable.

Le puceron lanigère attaque aussi les racines des pommiers peu vigoureux, et les pommiers se trouvent ordinairement dans un terrain à sous-sol imperméable. Telle a été l'observation faite par un de nos honorables collaborateurs. J. C.

DE LA PLANTATION DES ARBRES.

Voilà un sujet aussi vieux que le monde agricole-horticole, par conséquent usé jusqu'à la corde. Cela n'empêche pas de voir manquer la reprise de beaucoup de jeunes arbres qui ne demanderaient qu'à pousser, si on leur donnait un peu de soins.

Il faut donc faire pour les planteurs ce que les maîtres d'école font pour leurs élèves à bonnet d'âne, leur répéter souvent la même chose.

Je leur dirai donc encore : Sachez d'avance l'endroit où vous voulez planter, quelle forme vous désirez donner à vos arbres et préparez votre terrain en conséquence. Vous choisirez ensuite les espèces et variétés qui conviendront à votre terrain et la forme que vous aurez adoptée.

Ne faites pas comme ceux qui n'ont que de petites écuries, peu de foins, et qui veulent élever de gros bétail; proportionnez vos plantations à votre terrain, à vos besoins. Sachez si vous voulez cultiver des arbres à fruit pour votre usage ou pour le marché.

Si vous êtes éloigné de la ville, que vous ne puissiez vous rendre au marché que rarement, plantez en verger dans un

Digitized by Google

site abrité, des poiriers, des pommiers, des cerisiers, de premier choix, précoces ou tardifs, en peu de variétés. De cette manière vos fruits mûrissant en même temps, suivant leur espèce, vous pourrez en remplir des paniers et faire une bonne vente en une seule fois. Vous éviterez ainsi des frais de déplacement ou de transport.

Si vous êtes près de la ville, faites vos plantations en espalier, contre-espalier, et de diverses formes, suivant votre convenance, votre aptitude et vos loisirs. Vous pourrez avoir un plus grand nombre de variétés de fruits, car vous en aurez un placement plus facile que si vous étiez éloigné. La clientèle du marché vous indiquera assez les espèces et les variétés qui vous seront le plus profitables. Mais vous aurez soin de lui apprendre peu à peu, car elle est routinière, à connaître les fruits nouveaux, à les apprécier. De cette manière vous faciliterez à la longue l'écoulement de vos produits, car vous serez plus en évidence que ceux qui ne vendent constamment que les anciens et mêmes fruits.

Il faut autant que possible planter avant l'hiver, parce que les racines ont le temps d'émettre des spongioles avant que les bourgeons ne se développent. Ces radicelles alimenteront le feuillage dès le printemps et l'arbre végétera sans interruption et avec vigueur. En plantant en avril et mai ce sont les feuilles qui se développent les premières, et, commme les racines ne sont pas encore formées pour produire une sève suffisante, les feuilles languissent ou tombent à la première sécheresse.

Tout le monde connaît aujourd'hui la manière de planter les arbres. Je répéterai seulement qu'il faut faire des fosses larges et profondes autant que possible, drainer le fond des fosses dans les sols humides, couvrir les racines de bonne terre végétale mêlée avec du bon terreau. Mais on a dû d'abord faire un choix d'arbres assez gros, à tige droite et à écorce lisse pour le verger, et d'arbrisseaux d'un an, de deux ans au plus, pour le jardin. Ces arbres ont dû être arrachés avec beaucoup de précaution pour leur conserver leurs racines. Leur extrémité seulement a dû être retranchée. Jules DESCHAMPS.

Digitized by Google

EXPOSITION AUTOMNALE

DE LA SOCIÉTÉ HORTICOLE DE LA HAUTE-GARONNE.

—

Cette exposition a eu lieu du 5 au 8 octobre dernier à Toulouse, dans une vaste salle délaissée du couvent des Jacobins. Malgré la rigueur de l'été elle a, pour le moins, été aussi belle que les précédentes.

Les plantes étaient disposées avec art et suivant le mérite des lots.

Celles de serres chaude et tempérée, de M. Pertuzès fils, horticulteur, étaient très-remarquables; ses Palmiers de récente introduction, ses *ficus Porteana*, *Cooperii* et *Microphyla* étaient superbes ainsi qu'un fort *Bonapartea gracilis*. Ses cordylines *Weichii*, *indivisa vera*, ses *Coleus Blumeii* et *Weichii*, sa *Trithonia argyonema*, sa nombreuse collection de *Begonia* en belle végétation, ses Géraniums zonals à fleurs doubles et simples, où figuraient les plus belles variétés récentes, étaient très-distinguées. Cette riche collection était composée d'environ deux cents variétés, y comprises les jolies Lilliputiennes.

Ses quelques variétés zonales de semis ont été appréciées par le Jury.

Dans le lot de plantes de serres, de M. Lassance, horticulteur, se faisaient remarquer, par leur belle végétation : *Salceola ramosissimus*, *Cisus argentea*, *Bonapartea filomentosa*, *Strelitzia Augusta*, *Dracæna Lineata*, etc., etc.

On distinguait dans le lot de M. Labadie, horticulteur, un *Pandanus elegantissimus* d'une force extraordinaire. Les feuilles mesuraient au moins 1 mètre 25 centimètres de longueur. Les *Yucca* variés, les *Araelia*, les *Panicum*, *Anthurium*, *Camelia*, etc., de cet exposant, étaient très-appréciés.

Les plantes maraîchères étaient seules représentées par M. Vidal, horticulteur. Elles témoignaient d'une bonne culture. Sa collection de pommes de terre était surtout très-méritante.

Digitized by Google

Le lot de M. Louis Lacroix, horticulteur, était composé de quelques plantes de serre chaude, de Géraniums zonals, de *Begonia*, de Véroniques, d'une belle végétation. Cet horticulteur a du goût pour le nouveau, ses introductions récentes en sont la preuve. Aussi son établissement progresse-t-il.

M. Subra, jardinier de M. Olivier, de la Côte-de-Lardenne, avait exposé quelques bonnes plantes de serres et de pleine terre, entre autres un *Phœnix dactylifera*, dont les feuilles avaient deux mètres de longueur. Ses collections de Fucshias, de Chrysanthèmes précoces, étaient bien fleuris et d'une rare élégance.

Le lot de fruit de M. Briol, jardinier de M. de Massac, de Labastide, était assez complet. Les plus belles variétés de poires, de pommes, de figues, etc., y figuraient. Les pommes étaient d'une grosseur extraordinaire.

M. Démouilles avait exposé un grand nombre de plantes de commerce, très-méritantes, telles qu'*Achimenes*, *Coleus*, *Datura*, *Mimosa*, *Begonia*, etc., d'une belle végétation.

Les bouquets de M. Smitz étaient très-élégants.

M. Roucharje, amateur, avait exhibé une vigne en pot, garnie de magnifiques grappes de raisins.

Dans le lot de raisins de M. Goulard, amateur, on remarquait surtout de beaux Chasselas *Coulard*, le *Prunella*, etc.

M. Gonnard, constructeur de serres, avait exhibé des châssis pour couche, etc., très-appréciés.

En somme, tout l'ensemble de l'exposition ne laissait rien à désirer.

Voici les noms de quelques lauréats :

M. Pertuzès fils, médaille d'or du Ministre et prime de 50 fr.; — M. Lassance, médaille de vermeil et prime de 40 fr.; — M. Labadie, médaille d'argent et prime de 30 fr.; — M. Vidal, médaille d'argent et prime de 30 fr.; — M. Lacroix, médaille d'argent et prime de 25 fr.; — M. Subra, médaille d'argent et prime de 25 fr.; — M. Briol, médaille d'argent et prime de 25 fr.; — M. Démouilles, mention honorable.

J. Rouquette.

Digitized by Google

SÉCATEUR D'UN NOUVEAU SYSTÈME

S'ouvrant et se fermant avec une seule main, sans corde ni fil de fer.

—

Pour bien apprécier cet instrument il faut être au moins un peu arboriculteur praticien, car c'est de la pratique que résulte la nécessité de l'invention.

L'inventeur, pour tailler lui-même ses vignes, pommiers, poiriers et autres arbres et arbustes, se servait des meilleurs sécateurs usités, se fermant tous à l'aide d'une ficelle ou d'un crochet en fer, et manié par la main gauche.

Souvent cette main s'appuyait sur une branche, ou elle contenait des rameaux, des fleurs coupées, ou bien elle était mouillée, recouverte de terre; alors elle ne pouvait ajuster la ficelle ou le crochet du sécateur. Ce dernier était déposé ouvert au premier endroit venu où il restait quelquefois oublié, rouillé ou perdu.

D'autres fois la ficelle mouillée s'était rétrécie, se trouvait hors d'usage, et le sécateur ne pouvait se fermer; ou bien le crochet en fer meurtrissait l'intérieur de la main et y faisait venir des ampoules.

Ce fut après avoir éprouvé tous ces inconvénients, tous ces embarras, que l'inventeur songea à chercher, pour les éviter, un moyen *simple, facile, non coûteux*.

Il croit que son sécateur réunit ces qualités.

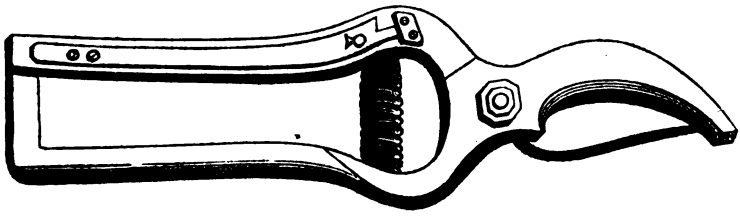
Il a été exposé, cet automne, dans trois concours agricoles et a obtenu trois prix.

Manière de s'en servir.

On tient le sécateur *fermé* dans la main droite.

Pour l'ouvrir, on allonge le pouce sur un bouton placé près du croissant; on pousse en avant le bouton, et le sécateur s'ouvre spontanément.

Digitized by Google



Pour le fermer, on retire en arrière le bouton, avec le pouce, en pressant dans la main les deux branches de l'instrument, qui se ferme instantanément.

Ainsi, sans le secours de la main gauche, on peut ouvrir et fermer l'instrument à volonté, et le mettre aussitôt en poche.

Il en résulte une grande facilité pour la taille, une grande économie de temps et la conservation de l'instrument.

Il y a deux modèles de différente dimension et à des prix modiques. « Ils peuvent couper l'étoffe comme des ciseaux », dit le fabricant. C'est, en quelques mots, la garantie de la monture de l'outil.

Le deuxième ne diffère du premier que par les branches qui sont en tôle estampées, ou autrement branches creuses; la qualité est la même que le premier.

Le premier est tout entier en acier fondu, garanti.

Le deuxième est en acier fondu (lame et croissant). — Pas de pacotille! (*Voir aux Annonces.*)

Le sécateur a recu en même temps d'autres perfectionnements. Il est à lame courte ou longue, au choix de l'acheteur.

Cette lame a la rotondité centrale et la force nécessaires pour couper net les gros sarmants, les gros rameaux. Elle est terminée en pointe pour pénétrer dans les souches où sont réunis plusieurs sarmants ou plusieurs rameaux. Une vis à tête plate et à large écrou resserre la lame et le croissant de manière à les empêcher de dévier et de *mdcher*.

Digitized by Google

La lame ne peut se remplacer parce que les lames de rechange se dérangent trop souvent. Le sécateur à lame rapportée ou de rechange n'a jamais la coupe aussi nette que celui à lame fixe. Du reste, ce n'est guère plus coûteux de faire changer la branche entière de la lame que la lame seule.

Les systèmes de ressort les plus simples, les plus doux, les moins coûteux, ont été adoptés. Celui dit à hélice, c'est-à-dire à forme de tire-bouchon, dure longtemps. On peut le remplacer soi-même en le sortant de sa place. Pour cela il suffit de laisser s'ouvrir entièrement le sécateur. Alors on l'enlève avec le pouce et l'index, et on en met un autre du même calibre à sa place. — Le prix de ce ressort de rechange est de 25 cent. Tout autre ressort ne se remplace pas à moins de 75 centimes, 1 fr. et 1 fr. 25 centimes.

Enfin, tel qu'il est, le sécateur *système Cherpin* réunit les qualités d'un bon outil : la solidité, la commodité et l'élégance.

Il est fait par un des fabricants les plus habiles de Langres, M. H. Denizet, successeur de l'ancienne maison Colin.

Th. Denis,

Chef des cultures du Jardin Botanique, à Lyon.

LA CULTURE DES ROSIERS

INDIQUÉE PAR LEUR MANIÈRE DE VÉGÉTER.

Les rosiers, dits *remontants*, ne remontent réellement bien que lorsqu'ils sont plantés dans un terrain et à une exposition qui leur conviennent parfaitement. Voyez-les végéter avec vigueur et se couvrir de belles fleurs au printemps et en automne, c'est-à-dire lorsqu'après les pluies le terrain est humide ou frais ! Voyez-les au contraire, pendant l'été, en temps de chaleur et de sécheresse ! Leur végétation est languissante, et s'ils donnent quelques fleurs celles-ci sont presque simples, décolorées, chiffonnées. Il ne faut donc pas s'étonner si dans

Digitized by Google

le nord, en Angleterre surtout, où l'atmosphère est humide, les rosiers fleurissent mieux que dans le midi et si leurs fleurs sont plus belles.

Pour mettre à profit ces observations, les amateurs feront bien de planter leurs rosiers à l'exposition du nord et dans un sol pas trop perméable, de tenir la surface du terrain bien meuble et de la couvrir de fumier pailleux en juin, pour conserver au sol sa fraîcheur pendant la sécheresse. Il les arroseront copieusement au moins une fois par semaine sans interruption.

En faisant un bon choix de variétés très-remontantes, telles que : Iles Bourbons, Noisettes, Bengales, Thés, Hybrides, et en les cultivant, comme nous venons de le dire, ils pourront jouir d'une floraison relativement belle en été.

Mais, ce qu'on ne fait pas, et ce qui est une des conditions essentielles de toute culture soignée de rosiers, surtout de ceux groupés en massifs ou en corbeille, ou même en plate-bande, c'est de pincer les pousses gourmandes dès qu'elles dépassent de quelques centimètres les rameaux formant la tête de l'arbuste. Ces pousses gourmandes, laissées en liberté, absorbent la sève de l'arbuste au détriment des autres rameaux qui languissent et ne peuvent fleurir; elles donnent à l'arbuste un aspect *mal peigné*, désagréable à la vue.

La plantation au nord présente un autre avantage précieux. Le terrain, une fois gelé, n'est plus sujet aux gel et dégel des sites exposés au midi. Or, ce sont le gel et le dégel qui font périr beaucoup de rosiers à bois tendre, en hiver.

Quelques variétés d'hybrides fleurissent constamment dans la belle saison, comme les Bengales et les Thés. Elles ne sont pas très-vigoureuses, cela se comprend. La gestation continuelle absorbe une partie de leur force ; ce sont :

Abraham-Lincoln, *Antoine Ducher*, *Arthur de Sansal*, *Béatrix*, *Julie de St-Aignan*, *Edouard Ory*, *Ernestine de Barante*, *Ernest Boncenne*, *Elie Morel*, *Léonie Verger*, *Géant*, Mme *Récamier*, Mme *Moreau*, Mme *Makère*, Mme *Furtado*, *Plaisançon*, *Pline*, *Victor Verdier*, *Thérèse Levet*, *Jean-Bart*, *Toujours Fleuri*, *Virginale*, *Marquise de Mortemart*, etc. Cette dernière

Digitized by Google

variété, obtenue par M. Liabaud et mise en vente cet automne, sera, nous n'en doutons pas, appréciée comme elle mérite de l'être. Elle est très-remontante, vigoureuse, et sa fleur large, bien faite, d'un blanc carné au centre est d'une fraîcheur admirable.

J. CHERPIN.

DE LA VALEUR RELATIVE DES ENGRAIS.

Nous extrayons des *Chroniques de l'Agriculture et de l'Horticulture*, de notre ancien collaborateur, M. P. JOIGNEAUX, l'article suivant, que nos souscripteurs liront comme nous avec plaisir.

Le mieux, à notre avis, pour bien connaître la valeur relative des différents engrais, serait de chercher d'abord à bien connaître la composition des plantes à cultiver et celle des terrains où l'on se propose de les cultiver. Du moment où l'on saurait ce qu'il faut aux plantes et ce qui peut manquer aux terrains chargés de les produire, on ne serait pas en peine de se tirer d'affaire.

Si les plantes n'ont pas la faculté de faire un triage parmi les vivres qu'on leur donne et de rebuter net ceux qui ne leur conviennent point, elles ont celle, au moins, de ne pas les avaler indistinctement dans les mêmes proportions, de prendre plus d'une chose que d'une autre et d'indiquer ainsi leurs préférences. Or, nous avons intérêt à connaître ces préférences, à savoir quelles sont les substances qui font le plus de plaisir à nos récoltes, qui sont tout à fait de leur goût. Pour le savoir, nous prenons les plantes, nous les faisons sécher pour ôter l'eau, nous les brûlons, et cherchons ensuite à découvrir la nature des résidus qui forment les cendres. Ceci est l'affaire des chimistes. Comme les cendres viennent des plantes brûlées, il est clair que ce qu'elles contiennent a été puisé dans la terre ou dans l'engrais par ces mêmes plantes. Exemple : Voici 100 kilog. de foin sec des prairies, d'une part, et 100 kilog. de

Digitized by Google

paille de fèves, nous en recueillons les cendres, nous les analysons, autrement dit la curiosité nous pousse à rechercher ce qu'il y a dans les unes et les autres. Nous trouvous dans celles du foin toutes sortes de choses, mais surtout de la silice, puis de la chaux et enfin de la potasse ; dans les cendres de la paille de fèves, nous trouvons énormément de potasse et puis un sel de même nature à peu près que la terre d'os, que la poudre d'os calcinés à blanc, sel que nous appelons phosphate de chaux. Naturellement, après cela, nous nous disons : l'herbe des prés et la fève n'ont pas vécu tout à fait de la même manière. Second exemple : Voici 100 kilog. de souches de vignes et de sarment sec ; voici d'ailleurs 100 kilog. de bois sec de chêne, de charme ou d'orme ; nous les brûlons à part, nous en gardons les cendres séparément et nous nous en servons pour faire deux lessives. L'une de ces lessives sera beaucoup plus forte que l'autre ; rien qu'en y plongeant la main, vous vous en apercevrez et reconnaîtrez avec vos menagères qu'il n'y a point de lessive plus énergique que celle obtenue avec des cendres de vigne, que celle des autres bois n'en approche point. Pourquoi cela ? Nous allons vous le dire : sur 100 parties de cendres, le sarment donne plus de 47 de potasse, tandis que le chêne n'en donne qu'un peu plus de 9, le charme un peu plus de 11 et l'orme un peu plus de 24. Les différences sont énormes, vous le vovez ; et, comme c'est la potasse qui fait la puissance d'une lessive, il est évident que vous devez l'obtenir plus forte avec la cendre de vigne qui en renferme jusqu'à 47 p. 100 qu'avec la cendre de chêne qui n'en contient pas 10 p. 100.

Sachant cela, le moins intelligent de nos cultivateurs, aussi bien que le plus habile, fera ce petit raisonnement à part lui : La potasse qui est dans les cendres, se dira-t-il, était dans le bois d'abord ; ç'a été la nourriture de prédilection de la vigne, donc les engrais qui conviennent le mieux à la vigne doivent être ceux qui contiennent le plus de potasse. C'est, en effet, l'exacte vérité. Il n'y a pas de meilleur engrais pour les vignobles que les cendres de sarment, le marc de raisin, les

Digitized by Google

feuilles de vigne pourries, le sarment haché, les lies de vin, les tiges et feuilles du maïs, les rameaux de buis, le sainfoin et les vesces enfouis en vert, toutes substances très-riches en potasse.

Il suit de là encore que, pour être parfaitement sûr de contenter l'appétit d'un végétal et de répondre à ses goûts particuliers, il n'y a rien de mieux à faire que de lui rendre ses propres dépouilles. Nous ne vous disons pas que ce soit toujours praticable, entendons-nous ; nous vous disons seulement que, si la chose était possible, on s'en trouverait bien.

Comment se nourrissent les plantes et les arbres sauvages qui ne sont presque jamais malades ? Avec leurs propres débris. Il ne saurait y avoir d'inconvénient à suivre dans nos fumures la marche que suit la nature dans les siennes. Nous savons déjà que ce qui vient de la vigne retourne à la vigne avec avantage ; nous savons d'autre part que le marc d'olive est estimé pour la nourriture de l'olivier, que le marc de pommes convient dans la culture des vergers, que les pailles de colza pourries dans l'eau de fumier profitent aux cultures de colza ; pourquoi n'en serait-il pas ainsi de toutes les dépouilles pour les diverses récoltes dont elles proviennent ? Pourquoi ne pas s'en faire une règle, un point de départ, toutes les fois que les exigences de la pratique ne s'y opposent pas ? En procédant de la sorte, on est sûr de ne pas commettre d'erreur et de donner aux plantes une nourriture qui leur fera plaisir. Le bon sens l'affirme, et il y a gros à parier qu'en affirmant il ne se trompe pas. Mais lorsque, dans la pratique agricole, il n'est pas possible de fumer une récolte avec les dépouilles d'une récolte de même nature ; lorsque, par exemple, nous n'avons ni cendres de sarment haché, ni marc de raisin pour nos vignes, ni tourteaux pour les plantes oléagineuses, dont nous vendons la graine, le bon sens ne peut plus nous servir : il a besoin que la science vienne à son secours ; il lui demande les noms des substances renfermées dans les cendres de ces végétaux en proportions considérables. La science les lui donne. Après cela, le bon sens lui demande encore un service : c'est de lui indi-

Digitized by Google

quer aussi les noms et les proportions des diverses substances que contiennent les cendres des différents engrais employés par les cultivateurs ou pouvant l'être. La science les lui indique. Or, du moment où nous savons ce que les plantes mangent de préférence d'une part, et ce que contiennent les engrais d'autre part, nous ne sommes plus embarrassés de faire un choix parmi ces derniers. Une supposition : Les chimistes nous disent, par exemple : l'asperge, la betterave, le froment, le lin, l'orge, les pois, le seigle et le topinambour veulent des engrais riches en potasse, en phosphate de chaux et en silice : tout de suite, nous leur demandons quels sont les engrais qui contiennent principalement ces substances. Les chimistes nous répondent que le fumier d'étable ou d'écurie pourrait être de ce nombre, si l'on avait la précaution de faire litière aux bêtes avec un mélange de paille d'avoine, de paille de sarrazin et de paille de froment, attendu que la première renferme 15 p. 100 de potasse, la seconde autant, plus 13 p. 100 de phosphate et la troisième plus de 88 p. 100 de silice. Ils nous font remarquer en outre que les pailles de fèves mises en litière, pourries en tas ou enterrées en vert, conviennent aussi, attendu que les cendres de ces pailles renferment 53 p. 100 de potasse, 20 p. 100 de chaux, 7 d'acide phosphorique au moins et la même quantité de silice. Les chimistes peuvent nous dire encore : Voulez-vous de la potasse, prenez des cendres de végétaux ; voulez-vous du phosphate de chaux, prenez du noir animal des raffineries, des os broyés, de la râpure de corne, des coprolithes, etc. ; voulez-vous de la silice, prenez encore des cendres, du sable fin, du laitier de hauts-fourneaux, de l'argile brûlée, des tuiles ou des briques pilées, des ardoises pourries. Mélangez le tout, faites-en des composts avec de la terre et du fumier, et vous aurez de l'engrais selon vos désirs.

Et quand nous vous disons que l'asperge, la betterave, le froment, le lin, l'orge, les pois, le seigle et le topinambour veulent de la potasse, du phosphate de chaux et de la silice réunis, nous n'entendons pas dire que les végétaux en question prennent chacun la même quantité de ces trois substances.

Digitized by Google

L'asperge et les pois prennent surtout de la potasse et du phosphate de chaux; la betterave, le lin et le topinambour surtout de la potasse et de la silice; le froment et le seigle surtout de la silice et du phosphate de chaux; l'orge surtout du phosphate et de la silice. Ainsi, selon que vous aurez affaire à l'une ou à l'autre de ces plantes, vous serez sûr que telle partie de l'engrais sera plus épuisée que telle autre partie. Tantôt ce sera la potasse, tantôt le phosphate, tantôt la silice. Mais il n'en reste pas moins vrai que les plantes que nous venons de citer ne doivent pas se succéder sans engrais, car où celle-ci aura fait grasse chère, celle-là pourrait jeûner et souffrir.

Il serait bien à désirer que l'on connût les analyses exactes de tous les végétaux cultivés et de tous les engrais; malheureusement, il n'en existe qu'un petit nombre, et personne ne s'est encore donné la peine de les classer. Examen fait des analyses végétales et des besoins de chaque plante analysée, nous prenons la liberté d'en former six divisions.

Nous avons indiqué tout à l'heure les plantes de la première division s'accommodant à peu près du même régime de vie.

Dans la seconde division, nous plaçons le chanvre, les fèves, les lentilles et le trèfle des prés. Tout engrais riche uniquement en phosphate de chaux et en potasse leur conviendra à merveille.

La troisième division comprendra l'avoine et l'herbe des prairies. Tout engrais qui sera très-riche en silice d'abord, en potasse ensuite, et dans lequel il y aura un peu de calcaire, donnera immanquablement à ces plantes de la vigueur et de la qualité.

Dans la quatrième division, nous mettons le haricot, la luzerne, le madiva sativa, le navet, le sarrazin, le maïs et la garance. Tout engrais riche en phosphate de chaux principalement, puis en potasse, et contenant aussi de la magnésie, satisfera les besoins de ces différentes cultures.

La cinquième division, comprenant les épinards et le tabac, demande, outre la chaux et la potasse, des chlorures alcalins,

Digitized by Google

comme qui dirait de l'eau de javelle ou de la saumure, et des substances contenant du soufre, comme, par exemple, le plâtre, la laine, le fumier de mouton.

La sixième division enfin, où nous classons les pommes de terre et les vesces, demande beaucoup de potasse, de chaux, de phosphate et aussi un peu de matières soufrées.

P. JOIGNEAUX.

BIBLIOGRAPHIE.

L'Art de greffer (1). — Le greffage n'est pas, si l'on veut, chose nouvelle; mais il est intéressant parce qu'il est sujet à un perfectionnement sans fin. Chaque année on y apporte quelques modifications plus ou moins importantes dont l'arboriculteur profite.

Depuis Virgile, Columelle, La Quintinie, Thouin, Noisette, et tant d'autres illustrations anciennes, qui se sont occupées du greffage, combien de changements, d'innovations n'y a-t-on pas apporté?

Le premier initiateur de l'homme au greffage fut sans doute la nature elle-même. Elle avait fait naître ensemble deux arbrisseaux, deux jumeaux, qui s'étaient soudés par le pied en grandissant, tout en développant dans l'air leur propre individualité. Or, le premier cultivateur intelligent qui observa le fait fut l'inventeur du greffage. La greffe à *l'approche* était trouvée.

De cette greffe à celle dite *en fente* ou *par rameau détaché* il n'y avait qu'un pas de distance, et de cette dernière à la greffe à écusson ou *par œil ou bourgeon*, il n'y avait qu'un second pas; ce fut la science qui les fit en procédant du connu à l'inconnu. Toutes les autres, au nombre de plus de cent peut-

(1) 1 vol. in-18, avec 113 figures, chez MM. Victor Masson et fils, éditeurs, place de l'École-de-Médecine, à Paris. — Prix : 3 fr.

Digitized by Google

être, dérivent de ces trois types. Les manières de les pratiquer, de les soigner, constituent l'art du greffage. C'est cet art que M. Charles Ballet, tout à la fois savant et praticien, a voulu propager en publiant le livre dont le titre précède.

Il a réuni dans ce petit livre tout ce que la science et l'art du greffage ont produit de plus important, de plus praticable. Il n'a pas oublié les soins pour ainsi dire maternels que réclame la greffe, depuis sa première pousse jusqu'à son âge producteur. Il a indiqué les outils les plus propres à la pratique habile du greffage ; il a signalé les insectes nuisibles qui les ravagent. Il a encore été plus loin dans sa sollicitude pour le greffage : il a mis sous les yeux de l'arboriculteur d'une intelligence myope de jolis dessins, pour qu'il ne se trompe pas dans l'application.

Les éditeurs, de leur côté, ont apporté dans ce livre tous leurs soins typographiques.

Les Arbres à cultiver. — Tel est le titre d'un deuxième petit livre (1) édité par MM. V. Masson et fils. Il contient la description des meilleures variétés de fruits, et l'indication de la culture qui leur convient. C'est la première œuvre littéraire d'un habile praticien, M. Ferdinand Jamin, de Paris. L'auteur n'a pas eu la prétention de faire de la science, mais il a glané avec soin après les auteurs des *Quarante Poires* (M. de Mortillet), et les *Meilleurs Fruits* (M. C. Ballet). Ce petit ouvrage sera apprécié — pourvu qu'ils le lisent — par les confrères de l'auteur et par les amateurs qui désirent compléter ou expurger leur collection. J. C.

(1) 1 vol. in-18, chez MM. Victor Masson et fils, éditeurs, place de l'École-de-Médecine, à Paris. — Prix : 1 fr. 50.

CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google

CHRONIQUE.

Chronique. — Du choix des outils destinés à la taille des arbres, par M. V. Pulliat. — Le tilleul et le Bombyx cynthia, par M. E. Boncenne fils.— L'Arbousier ou l'arbre aux fraises, par M. Th. Denis.— Notes de voyage : Vichy, par M. F. Boncenne. — Choix de conifères. — Moyen de transplanter les gros arbres, par M. Liabaud. — Réservoir d'eau de pluie, par M. J. C. — Pèse-litre agricole, par M. Jules Deschamps. — Bibliographie, par M. J. C.

Ce numéro termine la neuvième année de la *Revue des Jardins et des Champs*.

Nous avons la satisfaction d'avoir conservé, pendant ce laps de temps, nos collaborateurs aussi zélés que sympathiques. La plupart de nos anciens abonnés ne nous ont pas fait défaut. Ceux que la mort nous a malheureusement enlevés, ou qui, transfuges, sont passés dans d'autres camps, ont été remplacés par d'autres.

Nous aurions voulu pouvoir augmenter le nombre de nos planches coloriées, mais le prix de notre recueil n'est pas en rapport avec les frais extraordinaires que nécessite ce luxe. Du reste, les plantes nouvelles, réellement dignes d'être figurées, sont assez rares.

Nous continuerons, comme par le passé, à publier quelques planches coloriées. Nous augmenterons, autant que possible, le nombre des figures noires qui suppléent, pour les intelligences paresseuses, à la clarté descriptive du texte.

Nous remercions de tout cœur nos honorables collaborateurs de leur dévouement, et nos abonnés de leur appui, en leur demandant la continuation de leur bienveillant concours.

— Les Floriculteurs lyonnais sont en progrès; cet automne la plupart d'entre eux ont fait établir dans leurs serres, pour les chauffer, l'appareil de M. Mathian, des Brotteaux. Cet appareil, très-simple et très-efficace, consiste en une chaudière, un foyer et ses cornets économiques. La chaleur douce qui se dégage des cornets pleins d'eau chaude ne dessèche pas les plan-

Digitized by Google

tes comme celle provenant des chauffages primitifs, elle économise le combustible.

Nous devons donc nous attendre à voir les plantes de serre chaude, et les fleurs orner en hiver, comme en automne, l'intérieur de nos habitations.

— Le commencement de l'hiver 1868 ressemble presque au commencement du printemps. Après la neige et les gelées de novembre est venu un temps orageux, pluvieux, mais doux, qui a favorisé la germination des grains des dernières semailles. Aujourd'hui ces blés sont presque plus vigoureux que les premiers semés. Mais la mauvaise herbe profite des beaux jours, et il faut espérer que la bise succèdera bientôt au vent chaud méditerranéen.—On a vu des groseilliers en fleurs; les rosiers poussent de nouvelles feuilles et boutonnent. Les pivoines arborées de la Chine sont en pleine végétation et en boutons. Une vigne en espalier a bourgeonné et montre sa grappe. Ces plantes se trompent de saison, et il leur en coûtera cher.

— La Société d'agriculture de Louhans, dit le *Courrier de l'Ain*, s'efforce de faire progresser par des concours l'engraissement des volailles, qui était, dans la Bresse louhannaise, moins perfectionné que chez nous. — Elle a eu encore récemment une exposition de 200 volailles bien réussies, et a distribué huit prix pour chapons et poulardes; trois pour oies et deux pour canards.

Pour les volailles, les lauréats étaient des villages de Frontenaud, le Miroir, Condal et Bantanges.

Un pâtissier de Paris, M. Dronne, avait exposé deux pâtés à la viande et à la graisse de volaille. L'un contenait une poularde de la Flèche, l'autre, une poularde de Bresse. La volaille de Bresse était de toute évidence moins charnue, moins fibreuse, plus douce, plus fine, mieux fondue. Une médaille d'argent a été accordée à M. Dronne.

Dans une courte allocution aux éleveurs, M. le Dr Petit, secrétaire de la Société d'agriculture, a insisté sur l'impor-

Digitized by Google

tance d'une sélection continue dans les sujets destinés à l'engraissement. C'est à la race bressane pure de Cuiseaux, à la petite poule noire de Bresse, qu'il faut donner la préférence : elle seule est capable de donner à la consommation la volaille d'élite, a dit M. Petit.

Dans la journée du 7 décembre, 20,620 volailles s'étaient vendues sur la place de Louhans.

— La première session de la nouvelle Société dite des *Agriculteurs de France*, a été ouverte le 16 décembre courant, sous la présidence de M. Drouyn de Lhuys. La nomination au scrutin des présidents, vice-présidents et des trente-six membres pour la composition du bureau, a été longue, car les prétendants étaient nombreux. Enfin, les votes ont donné le résultat suivant : votants, 335.

Président : M. Drouyn de Lhuys. — *Secrétaire général :* M. E. Lecouteux. — *Trésorier :* M. A. de Rothschild. — *Archiviste-Bibliothécaire :* M. Rampont-Lechin. — *Secrétaires :* M. Tachard, M. E. de Monicault, M. Grandeau, M. Maurice Bixio.

A la séance suivante, ont été nommés *dix vice-présidents* de la Société dans l'ordre suivant :

Nombre de votants, 328.

MM. Léonce de Lavergne, comte de Bouillé, de Tocqueville, de La Loyère, Decauville, marquis de Voguë.

Les votes pour les trente-six conseillers ont donné les résultats suivants :

Votants, 332.

Ont été élus, à la pluralité des suffrages : MM. de la Longe du Til, 315 voix ; Jobez, 313 ; Portal de Moux, 312 ; Decrombecque, 303 ; Moll, 301 ; marquis d'Andelarre, 281 ; Barral, 269 ; Raibaud-Lange, 269 ; Deusy, 257 ; Fleury-Lacoste, 250 ; de Carayon-Latour, 246 ; marquis de Dampierre, 218 ; Victor Lefranc, 213 ; vicomte Paul de Champagny, 211 ; Justin Durand, 210 ; comte de Lavergne, 202 ; Raudot, 202 ; Victor Borie, 200 ; Fouché de Careil, 197 ; Tiersonnier, 192 ; Bouley,

Digitized by Google

190; comte de Falloux, 187; Guillaumin, 163; Jacquemard, 155; Fiéve, 151; Rieffel, 149; P. de Rémusat, 147; Dailly, 146; marquis de Vibraye, 146; Pluchet, 143; Delasseux, 139; Bonnemant, 137; Chertemps, 137; comte de Voguë, 135; marquis d'Avrincourt, 134.

La Société est divisée en diverses sections, telles que celles-ci : *Sciences appliquées à l'Agriculture, Législation et Économie rurale, Viticulture, Mécanique agricole, Irrigations, Sériciculture, Silviculture, Horticulture,* etc.

Après la composition définitive du bureau, comme nous venons de le dire, et la nomination des présidents et secrétaires de chaque section, on a lu plusieurs Rapports sur des questions analogues à celles traitées dans l'enquête agricole. Dans un de ces Rapports, sur le typhus du bétail en Europe, M. Bouley a dit : « Toutes les fois que les armées de la Prusse ou de l'Autriche viendront à se remuer, elles entraîneront avec elles, sans compter les autres fléaux, des troupeaux d'animaux atteints de la peste bovine et destinés à la propager. La guerre, dit en terminant l'orateur, nous amènera cette peste comme en 1815. »

Pour remédier au vice radical de centralisation parisienne que présente la Société, celle-ci doit, dit-on, étendre son action sur la province. Nous attendrons de la voir à l'œuvre pour l'apprécier.

DU CHOIX DES OUTILS DESTINÉS A LA TAILLE DES ARBRES ET DES SOINS A LEUR DONNER.

Si l'on dit bien souvent : « à l'œuvre on reconnaît l'ouvrier », on pourrait dire aussi avec non moins de raison : « à l'outil on reconnaît le travailleur. »

Voyez deux ouvriers se mettre à l'œuvre, quelle que soit leur profession, si l'un d'eux tient entre les mains un outil bien fait,

Digitized by Google

bien proportionné et bien en état, soyez sûr qu'il est un travailleur soigneux, intelligent et habile. Si, au contraire, vous voyez entre les mains de son voisin un outil défectueux sous le rapport de la forme et des conditions requises pour faire un bon travail, il y a dix à parier contre un que cet homme manque d'ordre, de goût et d'habileté. Malgré tout son bon vouloir, son ardeur au travail, il ne fera jamais avec autant de facilité et aussi bien que son voisin la même somme d'ouvrage.

Si le bon choix et les soins apportés au bon entretien des outils sont si essentiels, même pour les travaux les plus ordinaires, combien, à plus forte raison, sont-ils indispensables, lorsque ces outils sont destinés à la taille des arbres ou de la vigne. Là, en effet, outre la question de célérité et de bon marché, il en est une autre qui a bien son importance, c'est le mal que peut faire à un arbre ou à un arbrisseau la taille faite par un outil défectueux ou en mauvais état. Qui ne connaît le résultat d'une mauvaise coupe faite par un outil qui écorche ou mâche le bois? qui ne sait que cette coupe occasionnera le dessèchement d'une partie de la branche et parfois la pourriture et la mort du sujet?

Les instruments employés pour la taille des arbres et de la vigne se réduisent à deux : la serpe ou la serpette et le sécateur. Le premier, dont l'usage remonte aux premiers âges de l'homme, compte encore de nombreux partisans, proclamant cet outil le seul bon, le seul recommandable pour faire une bonne coupe et une bonne taille. Personne assurément ne conteste et ne contestera à la serpette l'avantage de bien faire lorsqu'elle est entre les mains d'un homme habile; mais là précisément est la difficulté. Les praticiens habiles, maniant bien la serpette, sont rares; et cependant beaucoup de gens veulent tailler et bien savoir tailler. La taille à la serpette, pour être irréprochable, demande une longue pratique et beaucoup d'expérience. Dans une main novice cet instrument fera beaucoup plus de fautes et de mauvaises coupes que le sécateur qui, placé convenablement contre le rameau qu'il doit couper, fait

Digitized by Google

pour ainsi dire mécaniquement la section qu'on veut lui faire exécuter.

Ce que j'avance ici se prouve avec évidence par la pratique. Que l'on mette entre les mains d'un homme qui n'a jamais fait la taille, une serpette et un sécateur, et qu'on lui donne à tailler, je suppose, dix arbres avec l'un, et dix arbres avec l'autre; les arbres étant dans les mêmes conditions, l'opérateur novice aura bien plus vite terminé sa tâche avec le sécateur qu'avec la serpette, et cette dernière aura fait commettre beaucoup plus de fautes. Cette expérience, je l'ai faite plusieurs fois, et je puis certifier qu'aucun de mes apprentis n'a voulu user de la serpette après cette première épreuve. A cela on peut me répondre que la serpe nécessitant une plus longue pratique que le sécateur pour arriver à un bon résultat, j'aurais dû persister à en faire usage jusqu'à ce que mes ouvriers eussent acquis l'habileté désirable. A cette objection je répondrai que je ne vois pas du tout l'utilité d'un plus long apprentissage, s'il ne doit pas aboutir à un meilleur résultat.

Je soutiens, et j'ai le droit de le dire, que l'on taille tout aussi bien avec le sécateur et même mieux qu'avec la serpe, puisque dans une expérience publique, où l'un de mes élèves luttait avec dix vétérans à la serpette, le jury, qui était composé de trois praticiens ennemis du sécateur, a décerné le premier prix de la taille bien faite à mon jeune ouvrier, qui depuis deux ans seulement taillait au sécateur.

Il est donc grandement temps que l'on revienne du fâcheux préjugé qui reproche à ce précieux instrument de mâcher le bois et de ne pas faire une coupe bien nette. Ce reproche ne peut être fait qu'à un mauvais instrument, mal affuté et mal mené. Toutes les fois que l'on voudra choisir avec soin un bon sécateur et veiller à ce qu'il soit toujours maintenu en bon état, on obtiendra par son usage une taille irréprochable sous tous les rapports.

Il importe donc, lorsqu'on veut se procurer un bon sécateur, de s'adresser à un bon fabricant, à une maison de confiance et

Digitized by Google

demander tout ce qui se fait de mieux comme solidité et bonne exécution; le prix sera sans doute élevé, mais il sera proportionné au fini du travail et à la qualité de la matière employée pour sa fabrication.

On ne doit pas ignorer que le fabricant trouve son bénéfice aussi bien sur les outils de pacotille que sur ceux de première qualité. Ce bénéfice ne résulte pour lui que de la matière première employée et du coût de la façon. Les bons outils sont faits avec de l'acier de choix et par des ouvriers habiles que l'on paie cher. Pour ceux de pacotille, on ne recherche ni la première qualité de l'acier ni le fini du travail; on ne vise qu'à faire la plus grande quantité possible à bon marché, condition que l'on ne peut obtenir qu'au détriment de la qualité des matériaux et de la fabrication.

Il en est des outils comme des vêtements : ceux à bas prix, sont de mauvaise étoffe et mal conditionnés : ceux achetés plus cher chez des marchands, réputés pour leur bonne confection, durent longtemps et font honneur à ceux qui les portent (1).

On ne saurait donc trop recommander, même aux petites

(1) Notre honorable collaborateur voudra bien nous permettre d'ajouter à ce qui précède la petite anecdote suivante, qui nous vient de bonne source.

Feu M. le docteur Bonnet, dont le cœur était à la hauteur de l'esprit, et dont les sentiments généreux ont puissamment contribué à établir sa juste renommée, racontait dans son cours de clinique, à l'Ecole de Médecine de Lyon, le fait suivant :

Il avait vu un simple paysan se présenter chez un tailleur et demander à acheter un habillement complet de la meilleure étoffe, la plus chère. Le marchand paraissait surpris et hésitait à lui montrer sa marchandise, ce dont le paysan fut fâché. « Craignez-vous que je ne puisse vous payer, ajouta celui-ci? Voilà de l'or! Mais vous pensez que je veux faire comme beaucoup d'autres, acheter de la pacotille, à bon marché, dans l'espoir de faire une économie? Pour moi, la véritable économie consiste à acheter de la marchandise de première qualité, quel que soit son prix. De cette manière j'économise d'abord un déplacement, trop souvent répété, pour renouveler mes commandes, ensuite une répétiton de façons, enfin, vous faites mes vêtements à ma mesure, d'étoffes bon teint, et je n'ai pas l'air d'un arlequin. »

(*Note du Rédacteur.*)

Digitized by Google

bourses, le choix des outils qui coûtent cher; ce n'est qu'une avance faite dont on retrouve largement les intérêts au bout d'un certain temps par la durée de l'instrument et le travail, mieux et plus habilement fait.

J'ai fait usage depuis quelque temps du *Sécateur facile*, dont M. Denis, l'habile chef des cultures du Jardin botanique de Lyon, a donné la description dans le dernier numéro de la *Revue des Jardins et des Champs*, sécateur qui a déjà reçu de son auteur plusieurs perfectionnements. Comme cet habile praticien, je pense qu'il ne s'est rien fait de mieux jusqu'à ce jour, et que cet instrument réunit toutes les qualités que l'on peut désirer. V. P.

LE TILLEUL ET LE BOMBYX CYNTHIA.

Novembre 1868.

J'ai fait cet été, comme à l'ordinaire, une petite éducation du Bombyx cynthia sur de jeunes arbres, dans un jardin, et sur des branches coupées au milieu d'un appartement exposé au midi. Les cocons, récoltés dès le mois de juillet, ont été immédiatement installés dans un endroit frais où j'espérais les conserver jusqu'au printemps prochain; mais les chaleurs de l'automne ont provoqué l'éclosion des papillons, et les femelles toutes fécondées ont déposé, sur la toile de mes boîtes à ponte, une assez grande quantité d'œufs. Du 10 au 15 septembre, tandis qu'une nouvelle génération de chenilles envahissait nos carrés de choux, les vers Cynthia naquirent, et je dus essayer une seconde éducation. J'atteignis sans encombre la fin d'octobre, mais à ce moment les gelées blanches arrivèrent et les ailantes perdirent leurs feuilles. Mes vers, parvenus au cinquième âge, allaient mourir de faim lorsqu'un jeune domestique qui les soignait avec moi eut l'idée de mêler aux

Digitized by Google

dernières folioles, sur lesquelles les pauvres insectes restaient attachés, quelques rameaux de tilleul choisis parmi les plus verts et les plus tendres; presqu'aussitôt les larves affamées les attaquèrent, et, en un clin d'œil, tout fût dévoré. Depuis lors, 4 novembre, j'aï continué de donner du tilleul à mes vers à soie, et ceux-ci l'ont toujours mangé avec appétit. Je possède aujourd'hui 30 ou 40 cocons petits et légers, il est vrai, mais assez régulièrement tissés. D'ailleurs les plus beaux vers qui ont filé avant la chute des feuilles d'ailante, ont souffert comme les autres du refroidissement de l'atmosphère, et n'ont pas donné de meilleurs cocons. Je puis donc, dès maintenant, affirmer que la larve du Bombyx cynthia accepte, au moins dans son dernier âge, les feuilles tendres du tilleul, quand l'ailante vient à lui manquer, et que ce changement de nourriture ne nuit pas à son développement. On aura plus tard à examiner si ce mode d'alimentation doit accroître le profit des éleveurs en rendant plus faciles les éducations automnales.

La petite découverte que je signale, sera, du reste, le point de départ d'une série d'expériences dont je ferai connaitre, ici même, les résultats bons ou mauvais. Je rappellerai cependant que la plupart des gros Lépidoptères de la section des Bombycides sont polyphages, et que le ver du chêne (B. Yama-maï), importé du Japon en 1861, a pu être nourri par quelques expérimentateurs avec l'alizier, l'azérolier et le cognassier commun. On cite enfin un propriétaire des Ardennes, M. Frérot, qui a obtenu sur le faux ébénier plusieurs cocons de Cynthia.

E. Boncenne fils.

L'ARBOUSIER

OU L'ARBRE AUX FRAISES. — *Arbustus unedo* (Lin.).

Dernièrement, on admirait à travers le vitrage des montres des marchands de comestibles des fruits d'une belle grosseur,

Digitized by Google

très-ronds et d'un coloris écarlate pourpré des plus attrayants. On ne pouvait s'empêcher de dire : quelles jolies fraises!

Cependant, après avoir bien examiné ces fruits, on remarquait qu'ils étaient un peu velus, et l'on se retirait avec la pensée que les marchands, pour allécher les gourmets, avaient choisi les plus jolis fruits des platanes et les avait fait teindre pour les exposer dans leur montre en guise de trompe-l'œil.

Mais ces fruits étaient tout simplement ceux de l'Arbousier, surnommé l'arbre aux fraises.

Ce joli arbuste est indigène dans le midi de l'Europe, et devient quelquefois un arbre de 7 à 8 mètres de hauteur. A l'âge adulte son écorce est rugueuse, ses feuilles entières, persistantes, luisantes; ses fleurs blanches, en grappes terminales, paraissent en automne; ses fruits sont des baies qui, à leur maturité, sont d'un rouge écarlate pourpré, et ressemblent à de grosses fraises, globuleuses, verruqueuses; elles sont sucrées et d'une saveur un peu acidulée.

C'est probablement ces fruits qui ont valu à l'Arbousier le surnom d'arbre aux fraises.

Notre collègue, M. Ed. André, dit dans son excellent livre sur les plantes de terre de bruyère, que les Irlandais des environs du lac de Killarney, où l'arbousier croît à l'état spontané, mangent volontiers ses fruits, ni plus ni moins que nous mangeons, nous, les fraises.

Cependant, la pulpe, un peu fade d'abord, est plus relevée lorsque le fruit est bien mûr et tombe de lui-même en novembre ou décembre.

Au parc de la Tête-d'Or, à Lyon, cet arbuste, planté depuis quelques années, pousse régulièrement. Il fleurit chaque année et mûrit très-bien ses fruits abondants. Il n'est pas rare de voir les promeneurs, attirés par leur belle couleur, être tentés comme nos premiers pères.

Cet arbre ou arbuste a plusieurs variétés dont les suivantes sont principalement cultivées :

Celle à fleurs rouges, celle à fleurs doubles, celle à feuilles de

Digitized by Google

chêne, celle à feuilles de saule, celle à feuilles de myrte, celle à feuilles crispées, etc.

Sous notre climat, on le propage par semis en terre de bruyère et en vase. On repique les jeunes plants à l'âge d'un an ou deux, en pleine terre, à une exposition demi-ombragée, abritée. Alors il supporte la terre légère ordinaire en plein air, et se développe vigoureusement.

Les volatiles sont très-friands de ses jolies baies. On devrait les cultiver près des volières et des basses-cours.

Il présente aussi dans la sombre saison, pour la table fantaisiste, un joli plat d'agrément.

M. Aunier, horticulteur, rue Neuve, aux Charpennes près Lyon, possède de beaux pieds, à un prix modique, de cet arbuste.

Th. Denis.

NOTES DE VOYAGE.

VICHY.

C'est une singulière existence que celle des habitants de Vichy. Quatre mois durant des nuées d'étrangers s'amoncellent sur ce petit coin de terre et répandent une pluie d'or que les habitants, les hôteliers et les industriels de tous pays receuillent avec une avidité fébrile; puis, tout à coup, vers le 15 septembre, la foule s'évanouit, le bruit cesse, les hôtels se ferment, les marchands emballent et s'en vont; en un mot, solitude et tristesse à la place du tourbillon joyeux et dansant; les Vichinois, au nombre de 1500 à 2000, rentrent dans leurs petits logis pour y passer l'hiver; mais hélas! on compte alors beaucoup de cigales et peu de fourmis. Il est si difficile, en effet, de résister à tous ces entraînements, lorsqu'on a le gousset continuellement garni et qu'on voit autour de soi tant de

Digitized by Google

luxe et de distractions; on dépense immédiatement ce que l'on gagne, et quand la source est tarie on vit comme on peut jusqu'à la saison nouvelle. Oh! alors, l'espoir renaît, tout s'anime, les gracieuses hirondelles qu'on appelle baigneuses vont arriver au pays, on les attend avec impatience, et pour elles on prépare des nids somptueux et commodes, on badigeonne, on restaure, on ouvre les salons dorés, on époussette les meubles de velours; pour elles les squares et les bosquets sont plantés, les kiosques sont ornés d'arbustes au vert feuillage.

Enfin, un sifflement aigu se fait entendre, c'est un train, on ouvre à deux battants les portes des hôtels, on prépare les chambres, on allume les fourneaux; on apporte surtout des fleurs pour orner les tables, les vestibules, jusqu'aux trottoirs des maisons meublées; des fleurs, des bouquets....., il en faut partout! Et d'où viennent tous ces bouquets, toutes ces plantes fleuries? — C'est la question que j'adressais à quelques habitants, lors de mon premier voyage à Vichy. — De Cusset, me disaient les uns, de Moulins, répondaient les autres; mais, repris-je à mon tour, vous n'avez pas ici quelques jardiniers fleuristes? il me semble pourtant qu'ils feraient bien leurs affaires. — Pas un seul, me répliqua-t-on; les maraîchers cultivent quelques plantes communes qui ne suffisent même pas à la fabrication des bouquets; on fait venir les fleurs coupées de Cusset ou des environs, et puis la bouquetière Jeannette, qui seule depuis bien longtemps a le monopole de cette industrie, les met en œuvre.

J'ai vu passer Jeannette, coiffée de son chapeau de paille aux larges rubans de velours noirs, portant d'un air empressé son panier plein de charmants bouquets.

J'ai visité quelques maraîchers; j'ai vu chez eux des balsamines, des dalhias, des résédas, et puis..... des carottes. Aimez-vous les carottes? on en met partout. Exagération ridicule, qui profite aux cuisiniers, qui peut plaire aux buveurs de la grande grille; mais qui ne va pas toujours à la majorité. Quoiqu'il en soit je n'ai pu voir un seul jardin de fleuriste. Un

Digitized by Google

soir, cependant, je visitais la partie supérieure du parc des Célestins, je pris une toute petite allée qui me conduisit dans un jardin d'une étendue assez restreinte, car il était presqu'entièrement occupé par quelques coffres à châssis, et par une serre d'un aspect peu monumental. Dans cette serre il n'y avait rien; dans les coffres on voyait de grandes herbes à travers lesquelles on pouvait distinguer à peine quelques restes de semis et deux ou trois pieds de melons. J'aperçus encore à l'abri d'une haie, quinze ou vingt magnolias qu'on avait mis en paniers et qui poussaient peu, quelques arbres à fruit qui ne poussaient pas, des rosiers francs, des zonales communs, et des cannas très-vigoureux, mais peu variés. Il paraît cependant que de cette officine sortent à peu près toutes les plantes qui ornent le joli parc des Célestins, le kiosque de la musique et les environs du Casino. Quant au jardinier-directeur, je ne l'ai point aperçu et me garderai par conséquent d'en rien dire.

Je vous parlerais bien de la serre du parc Napoléon, elle me parut construite en fer, et de forme cylindrique, munie de claies peintes en vert, de paillassons relevés sur une terrasse, etc., etc.; établissement complet et très-soigné; mais je n'ai entrevu tout cela qu'à travers les arbres; ce petit coin de l'Eden impérial est constamment fermé, barricadé. Quant à moi, du moins, je n'ai jamais pu y pénétrer.

Or donc, nous étions à la fin d'août, je ne voulus point attendre la débâcle et me rendis chez moi, n'emportant pas, je vous l'avoue, une très-haute idée de l'intelligence horticole des Vichinois.

Deux ans plus tard, au mois de juillet dernier, j'étais encore à Vichy, et, dans mes premières promenades, je constatais d'assez notables changements. Des hôtels étaient bâtis, des arbres plantés sur toutes les routes, la place du Fatitot ornée d'une fontaine et d'un square, le service d'eau, le barrage de l'Allier, dû, m'a-t-on dit, à la munificence de Napoléon III; enfin, la belle place du Marché avec ses pavillons, ses boutiques et ses eaux jaillissantes. Sur le marché, oh! surprise, je

Digitized by Google

vis un matin tout un étalage de plantes en pots : *Begonias*, *Dracænas*, *Gardenias* fleuris, Lauriers roses, Zonales, Fuchsias, Verveines, etc. Je m'approchai, et j'appris qu'un jeune horticulteur, un enfant du pays, avait enfin su apprécier les avantages de la position, il était établi à Vichy même depuis cinq mois environ. Je demandai son adresse, et le soir même je visitai le nouvel établissement, situé au nord-ouest de la petite ville, derrière l'ancien cimetière, non loin du parc impérial.

Je ne veux pas vous dire, croyez-le bien, qu'à une date aussi voisine de sa création, ce modeste jardin présentât une organisation complète, irréprochable. L'aspect général, au contraire, trahissait le désir de faire vite, et de produire le plus tôt possible; mais l'examen des détails décelait une intelligence active, adroite; une volonté courageuse et persévérante.

Lorsque j'arrivai, je n'eus point de peine à trouver le propriétaire; il était là, travaillant et dirigeant un jeune garçon qui l'aidait dans sa besogne. Nous eûmes bientôt fait connaissance. Les horticulteurs, voyez-vous, ont à leur service un petit jargon, un assemblage de mots techniques qui les font se reconnaître aisément. Donc, après quelques instants de conversations, je sus qu'il s'appelait Auguste Monin, qu'il était de Vichy, mais qu'il avait travaillé longtemps aux environs de Paris, et notamment chez M. Lierval, parfaitement connu de nous tous, et qui lui porte, me dit-il, un intérêt particulier. Nous examinâmes ensuite ses nouvelles cultures; elles s'étendent sur une superficie de 40 ares environ. Le terrain a la forme d'un carré long légèrement incliné de l'est à l'ouest; dans la partie supérieure trois petites serres à deux versants servent d'abri aux plantes à feuillage ou de collection. Sur le devant, et sous des châssis, je pus admirer un nombreux assortiment de plantes de garniture prêtes pour le commerce : Verveines, Fuchsias, Zonales, Chrysanthèmes, Héliotropes, Pétunias, Jasmins; tout cela bien fleuri, parfaitement cultivé, d'une tenue parfaite. Je vis aussi des Hortensias fort beaux, c'est la fleur à la mode dans ce pays-là.

Digitized by Google

Dans le surplus du terrain on remarque des plantations de Rosiers et d'arbres à fruit, puis de longues plates-bandes garnies de fleurs à couper pour les bouquets, des Œillets, des Asters, des Agérates, des Marguerites-Reines, des Dalhias, enfin tout un carré de magnifiques Héliotropes.

Monin me fit remarquer en outre deux petits hangars sous lesquels il avait mis sa terre de bruyère, ses terreaux fins, ses paillassons, ses joncs, sa mousse et ses autres provisions, tout était placé dans un ordre parfait, et ce qui, pour moi, ajoutait au mérite de cette toute jeune installation, c'est que les serres, les châssis, les hangars, avaient été fabriqués et construits par le jeune horticulteur. Je l'encourageai, je lui fis de très-sincères compliments, et pris congé promettant de revenir à la saison prochaine pour apprécier les progrès de cette intéressante création. F. Boncenne.

La suite prochainement.

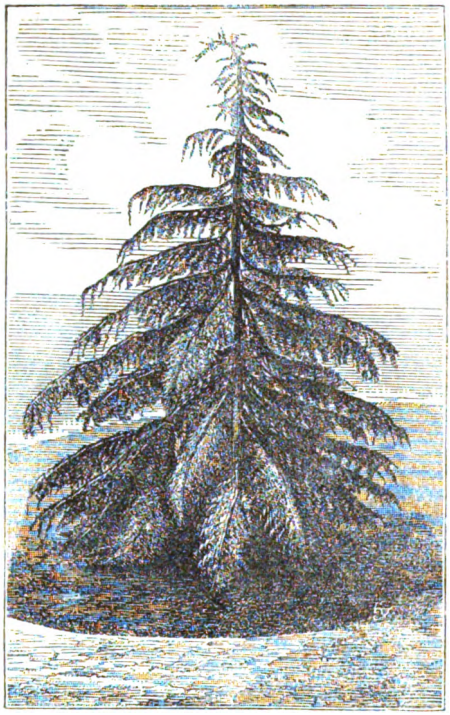
CHOIX DE CONIFÈRES

—

C'est après la chute des feuilles des autres arbres que les conifères se montrent dans toute leur beauté. Leurs formes diverses se distinguent parfaitement entre elles, et les nuances de leurs feuilles sombres ou argentées tranchent d'une manière admirable dans un vaste massif.

Après l'epicea les cèdres jouent le principal rôle dans un parc. Le cèdre du Liban à végétation lente étale horizontalement ses branches rameuses, sombres. Celui de l'Atlas, plus vigoureux, plus élancé, dresse obliquement ses branches à ramures légères; puis le *Deodora* laisse pendre mélancoliquement vers le sol ses branches à ramure glauque, artistement découpées.

Digitized by Google



Viennent ensuite le sequoïa (Wellingtonia) à croissance rapide, de forme conique d'abord, puis élancée, d'un beau feuillage ; l'élégante série des *Araucaria*, les thuyas en pyramide, les pins, surtout le noir d'Autriche, très-vigoureux et d'un bel effet, etc., etc.

Mais pourquoi répéter ici une kyrielle de noms plus ou moins étranges, plus ou moins faciles à prononcer, qui n'apprennent rien à ceux qui n'ont pas vu les arbres qui les portent ? Allons donc étudier les conifères par une belle journée d'hiver, le livre de M. Kirwan en main (1), et nous ferons nous-même notre choix *de visu*, si nous avons des massifs à planter.

(1) Les *Conifères indigènes et exotiques*, une broch. in-12, ornée de 106 vignettes, chez M. J. Rothchild, éditeur, Paris, 53, rue St-André-des-Arts. Prix : 5 fr.

Digitized by Google

MOYEN DE TRANSPLANTER LES GROS ARBRES.

—

Il n'existe pas un propriétaire qui, après avoir fait planter d'arbres un jardin, un parc ou un verger, ne s'aperçoive que ces arbres ayant pris un certain développement demandent à être changés de place. Mais souvent les moyens simples, peu coûteux, manquent, et les choses restent dans leur premier état.

Ce sont ces moyens que je désire indiquer aux amateurs, afin qu'ils puissent transplanter à peu de frais les arbres qui demandent une meilleure position que celle où on les a d'abord placés.

Ces moyens, bien entendu, ne peuvent s'appliquer qu'à des arbres de force moyenne, et non à ceux tels que les cèdres du bois de Boulogne, à Paris, les magnolias du jardin botanique de Bordeaux, dont la transplantation a nécessité de grands travaux et des frais énormes.

Mon système consiste tout simplement à ouvrir une tranchée autour de l'arbre que l'on veut arracher. Cette tranchée doit avoir une largeur de 50 à 60 centimètres, de manière à ce que les ouvriers ne soient pas gênés dans l'opération.

La profondeur de la tranchée doit être celle qu'atteignent les racines de l'arbre. On arrondit la tranchée en réduisant la motte contenant les racines à une proportion rationnelle. Ainsi, pour un magnolia de quatre mètres de hauteur, on laisse une motte d'un mètre de diamètre, ce qui équivaut à trois mètres de circonférence, mais plus étroite à la base. Cela fait, on entoure la motte de paille de seigle, en la plaçant verticalement sur toute la circonférence et en la maintenant par quatre rangs de fortes ficelles bien tendues, pour maintenir la motte intacte.

Pour compléter cette opération, on penche l'arbre d'un côté

Digitized by Google

pour placer en dessous de la paille en croix ou de vieux paillassons. On passe ensuite des cordes dans tous les sens, afin que le tout forme une masse compacte.

Mais le plus difficile est d'enlever cette masse pesant quelfois plus de quatre à six quintaux.

Dans de telles circonstances j'ai consulté plusieurs entrepreneurs pour savoir s'ils connaissaient quelques moyens faciles d'élever une telle masse à la surface du sol. Aucun n'a pu me répondre catégoriquement. Je me suis donc décidé à opérer moi-même. Voici comment j'ai procédé :

J'ai couché l'arbre par côté et j'ai rempli de terre le vide fait en dessous ; je l'ai couché ensuite d'un autre côté, et j'ai aussi rempli le vide de terre. J'ai continué l'opération en tous sens. En peu de temps l'arbre s'est trouvé à la surface du sol, le trou comblé et le terrain nivellé.

Dans cette position l'arbre peut être transporté à volonté par un véhicule ordinaire. LIABAUD.

RÉSERVOIR D'EAU DE PLUIE

POUR LES ARROSEMENTS DES PLANTES EN ÉTÉ.

Combien y a-t-il de villages, de maisons isolées à la campagne, qui manquent d'eau en été et ne peuvent cultiver, pour cette cause, des plantes potagères ou des plantes ornementales? Le nombre en est incalculable.

Cependant, il est un moyen efficace, peu coûteux, d'avoir, sans source ni ruisseau, de l'eau dans un grand bassin à la proximité de son jardin, pendant tout l'été.

L'eau des toits au lieu d'être utile est souvent un embarras pour le cultivateur. Elle ravine ses terres, ses chemins, ses sentiers en pente. Elle pourrait devenir un petit trésor pour lui, s'il savait la recueillir convenablement.

Digitized by Google

Un amateur d'horticulture, intelligent, observateur et habile, des environs de Lyon, M. Desgrand, de Tassin, n'a pas d'autre eau pour arroser ses nombreuses plantes, ses gazons, son potager, etc, que celle de ses toits.

Un mètre de toit lui donne, année commune, trois quarts de mètres d'eau; par conséquent 1,200 mètres de toits lui fournissent 900 mètres cubes d'eau pluviale. Cette eau est conduite par des cornets dans un grand réservoir sur le plateau sec où s'élèvent son château et ses serres.

Ce réservoir, allongé en forme de serpent, est creusé assez profond et d'une largeur d'environ 20 mètres. Il a été bétonné solidement, et le béton revêtu d'une épaisseur de 10 centimètres environ d'asphalte.

Cette matière résiste parfaitement à la sécheresse, au gel et au dégel. Elle ne laisse perdre aucune goutte d'eau à l'intérieur du bassin, sur lequel vogue quelquefois une petite nacelle.

Le rebord de l'asphalte doit être retourné en s'arrondissant jusqu'en terre.

Les ciments ne peuvent résister aux rigueurs atmosphériques, il serait donc inutile de les employer.

C'est au commencement de l'hiver qu'on doit confectionner un ou plusieurs bassins pour recueillir les eaux pluviales. Lorsqu'elles débordent on les déverse sur les plantes voisines, ou bien on les conduit par des rigoles ou des tuyaux dans les prés ou les massifs d'arbres non résineux. J. C.

BIBLIOGRAPHIE.

La Société d'horticulture de l'Ain, une des plus zélées et des plus dévouées au progrès de l'horticulture, vient de publier, comme les années précédentes, son annuaire pour l'année 1869.

Digitized by Google

Ce recueil (1) doit être considéré comme le *vade mecum* du cultivateur; il n'y trouve pas seulement un calendrier usuel, l'indication des foires et marchés du département, mais encore le compte-rendu des travaux de la Société pendant l'année écoulée, clairement analysé par le M. Dr Tiersot, secrétaire général; plusieurs articles d'une grande utilité théorique et pratique, tels que ceux-ci: *Une pharmacie dans un parterre*, par M. le Dr Ebrard; *Nos fruits, ce qu'ils sont et ce qu'ils deviennent*, par M. H. Morellet; *La taille longue et la taille courte, à propos du rosier*, par M. Nardy aîné; *Une herborisation de plantes horticoles*, par M. D. Girod; *Culture du pétunia double*, par M. Boucharlat aîné, etc.

La Société d'horticulture de l'Ain compte environ 600 membres sur son tableau; elle est habilement dirigée par des hommes qui réunissent au zèle et au dévouement la science et la pratique; il ne faut donc pas s'étonner de ses succès.

Le Verger, *publication d'arboriculture et de pomologie* (2), dirigée avec talent par M. Mas, président de la Société d'horticulture de l'Ain, termine sa 4e année, par une livraison qui renferme, comme les précédentes, plusieurs planches coloriées de beaux fruits; cette livraison est consacrée aux pommes, comme les précédentes l'étaient aux pêches, aux prunes aux poires, etc.

Cette publication illustrée, éditée avec soin par MM. Victor Masson et fils, va entrer dans sa 5e année et continuer ses succès mérités.

— Notre honorable collaborateur. M. V. Pulliat, viticulteur à Chiroubles (Rhône), vient de faire paraître un précieux catalogue comprenant plus de 400 variétés de vignes qu'il cultive avec un soin consciencieux, et une aptitude vraiment exceptionnelle. Chaque variété est décrite avec précision et

(1) 1 broch. in-12, chez M. Dufour Frédéric, imprimeur à Bourg.

(2) 1 broch. grand-8, chez MM. V. Masson, place de l'Ecole-de-Médecine à Paris. Prix : 25 fr. par an.

Digitized by Google

clarté, sous les différents noms qu'elle porte dans divers pays. Ces précieuses indications seront d'un grand prix pour tous les amateurs. Ce catalogue sera adressé à ceux qui lui en feront la demande.

La ligue de l'enseignement, fondée il y a quelques années par M. Jean Macé, de Beblenheim (Haut-Rhin), continue ses succès. Elle a pour but la propagation de l'instruction dans cet ordre : « Neutralité politique et religieuse, indépendance des actions locales, appel à l'initiative privée. » Le compte-rendu de ses travaux pendant 1868 vient de paraître (1). Nous y remarquons la relation d'un fait si extraordinaire qu'il nous paraît douteux.

Une contre-ligue se serait formée dans les environs de Cognac, pour empêcher la propagation de l'enseignement. Des propriétaires auraient pris l'engagement de n'accepter, chez eux, que des serviteurs ou des agents ruraux ne sachant ni lire ni écrire.

Catalogue général pour l'automne 1868 et le printemps 1869, de M. Charles Hubert et Ce, horticulteurs à Hyères (Var).

Ce volumineux catalogue in-4° contient les noms de toutes sortes de graines cultivables, soit pour agrément, soit pour rendement. Elles sont divisées en huit sections.

M. C. Humbert annonce des variétés nouvelles d'ipomées du Japon, à panachures fixées.

Terre du Thil, mémoire présenté par M. le vicomte de Saint-Trivier, président de la section de viticulture du comice viticole de Beaujeu, à MM. les membres du jury du concours régional de 1869.

Tel est le titre d'une publication importante, due à un des candidats de la prime d'honneur.

(1) 1 broch. in-12. Prix : 25 cent.

Digitized by Google

M. de Saint-Trivier a exposé clairement et avec méthode la situation de son domaine du Thil, ses cultures, ses modes d'exploitation, leur rendement, etc.

Le texte est accompagné de cinq planches, représentant le château et les dépendances du Thil, le plan d'ensemble, les bâtiments neufs de la basse cour, le vigneronnage de Voluet, le pressoir draineur, le château, état ancien, et des spécimens de drainage. Les dessins de ces planches sont corrects et bien exécutés; ils complètent parfaitement le texte du mémoire, très-bien écrit.

M. de Saint-Trivier, en se présentant ainsi dans la lice pacifique, armé de toutes pièces, doit être considéré comme un des plus redoutables champions du concours.

PESO-LITRE AGRICOLE,

OU NOUVELLE BASCULE A CÉRÉALES.

Au nombre des procédés d'une grande utilité que l'industrie mécanique a mis au service de l'agriculture et du commerce, pour faciliter les opérations de vente et d'achat des céréales et autres produits, le *Peso-litre* de M. Béranger doit être considéré comme une des plus heureuses innovations.

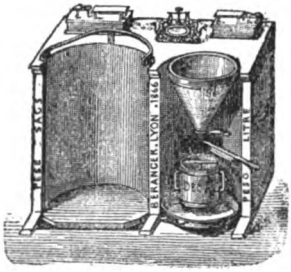
Dans sa vie active et laborieuse, M. Joseph Béranger père, relativement à sa spécialité de fabricant de balances, n'a pas seulement suivi le progrès pour assurer sa marche, il l'a devancé pour lui tracer sa voie; il a étudié avec soin les besoins de l'agriculture et du commerce dans tout ce qui a rapport aux poids et mesures.

C'est ainsi qu'après la fondation à Lyon, en 1827, de sa manufacture, parurent successivement la balance *à levier* (*système Roberval*), sa *bascule romaine* qui porte aujourd'hui son nom, son PESO-COMPTEUR, dont les poids publics de Lyon sont pourvus, sa belle BALANCE-PENDULE-BÉRANGER, sa *bascule en*

Digitized by Google

l'air, son *pont à bascule compteur totaliseur*, etc., tous instruments approuvés par le ministre de l'agriculture et du commerce sous différents régimes.

Après dix ans de repos, pendant lesquels les brevets d'invention et de perfectionnement de M. Joseph Béranger père ont été exploités par des tiers, celui-ci en est redevenu propriétaire, et aussitôt il a créé le *Peso-litre*, devenu nécessaire



à l'agriculture et au commerce; car jusqu'alors les défectuosités du mesurage se sont montrées flagrantes, tandis que la précision du poids a été reconnue d'une grande efficacité.

L'utilité de cet instrument ingénieux doit être d'autant plus appréciée dans le commerce des céréales, que la valeur du grain n'est pas seulement dans son volume, il faut encore qu'il ait un poids déterminé (1).

C'est à ce point qu'aujourd'hui en beaucoup de pays, en Algérie notamment, tous les achats de céréales se font à la mesure ayant poids fixe.

Voici la description de cet instrument, telle que l'a faite le comité consultatif des arts et manufactures, le 26 octobre 1867, dans la circulaire n° 21 de M. le ministre de l'agriculture et du commerce à MM. les préfets des départements :

« M. Béranger père, de Lyon, a présenté le modèle d'un

(1) L'Annuaire, publié par le Bureau des Longitudes, pour l'année 1868, donne pour la France, pour poids moyen de l'hectolitre de froment, 76 kil.; de l'hectolitre d'orge, 64 kil.; de l'hectolitre d'avoine, 47 kil.

Digitized by Google

« appareil qu'il nomme *Peso-Litre,* et dont il a demandé l'ad-
« mission à la vérification et au poinçonnage.

« Le comité consultatif des arts et manufactures, chargé de
« l'examen de cet instrument, a émis l'avis suivant :

« La Bascule à céréale, dite *Peso-Litre*, se compose de deux
« instruments distincts : l'un est une bascule pour les sacs de
« blé ou de farine, l'autre est un instrument de contrôle des-
« tiné à constater la densité des céréales en fournissant le
« poids du décalitre. »

Le rapport, qui donne la description du mécanisme, se termine ainsi :

« Le premier des deux appareils, que l'on peut appeler
« *Pèse-Sacs*, peut être très-utile dans les marchés; il est mieux
« disposé que la bascule ordinaire pour peser les sacs.

« Le second appareil, que l'on pourrait appeler *Vérifica-*
« *teur*, peut rendre de précieux services en permettant à cha-
« que instant de vérifier le poids ou, plus exactement, la den-
« sité des céréales. Dans l'opinion du comité, ces deux appa-
« reils réunis en un seul ou séparément, peuvent être admis à
« la vérification et au poinçonnage.

« Signé : *Le ministre de l'agriculture, du commerce*
« *et des travaux publics,*

« De Forcade. »

En outre des avantages dont nous avons parlé, le *Pèse-Litre* offre encore une balance à bras égaux, dont les services sont journaliers dans les ménages et les fermes. Il peut servir de démonstration pratique du système décimal et des poids et mesures aux jeunes élèves dans les écoles primaires, tout en rendant aux instituteurs une rémunération de petit poids public, pour les services qu'il est appelé à rendre, suivant chaque besoin.

Jules DESCHAMPS.

Digitized by Google

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE NEUVIÈME VOLUME

	Pages
Actualité	39, 105
Arrosement des grosses plantes en vase	119
Acte coopératif de vignerons Savoisiens	134
Année 1556 comparée avec 1868	225
Application de l'*Engrais Agenais*	230
Art (l') de greffer. Bibliographie	271
Arbres à cultiver. Id.	272
Arbousier (l') ou l'arbre aux fraises	281
Batraciens, leur utilité	8
Blanc des racines d'arbres	229
Belle-Angevine, poire	230
Bibliographie	291
Conifères (choix de)	287
Concours régional en 1868	3
Concours de vignerons pour la taille, à Fleurie	5, 50
Congrès pomologique; session de 1867	6
Création d'un verger	17
Colportage du gibier en temps prohibé	19
Culture des plantes à feuillage ornemental	27
Camellia *Carlotta Pelozzo*	15
Concours régionaux; lacune	59
Corbeilles fleuries de printemps	63
Conifères	70, 89
Craintes et prétentions des vignerons	81
Concours d'animaux de boucherie	82
Conservation des pommes de terre	106
Chaux des gazomètres	108
Carie de la vigne	121
Concours régional à Lons-le-Saunier	129
Id. id. à Toulouse	141
Collections de rosiers dans le Midi	132
Conférence viticole sur le soufrage	135
Chiens travailleurs	164
Chlorose des plantes	167
Comice de Vaugneray	180
Id. de Bourg	183
Id. de Beaujeu, à Monsols	166
Conservation des racines en éclos	202
Chenilles; destruction	202

Digitized by Google

Pages.
Charrue Dombasle 223
Choix de poiriers. 229
Congrès pomologique; session de 1868 238
Chats (les). Bibliographie 245
Concours de volaille à Louhans. 273

Destruction des vipères 39
Dîners parisiens, dits de l'agriculture 59, 107
Durcissement du bois pour échalas 133
Discours sur la chasse et la destruction des oiseaux. 214
Dégénérescence des arbres à fruits 235

Exposition agricole et horticole à Villefranche 204
Exposition agricole et horticole à Givors 206
Exposition agricole et horticole à Lyon 206, 210
Exposition horticole à Bordeaux 212
Expositions horticoles au printemps 7
Emblavures non réussies 57
Enseignement spécial; programme 59
Eucalyptus; cnlture 75
Exposition agricole et horticole à Cannes. 83
Exposition internationale à Gand 103
Exposition d'insectes à Paris 107
Enseignement agricole et horticole. 121
Engrais Agenais 124
Exposition horticole à Fontenay-le-Comte 157
Exposition d'animaux reproducteurs à Lyon 178
Eucalyptus globulus; effet des feuilles 227
Exposition de raisins à Chambéry. 204, 231
Expositions prochaines 249
Exposition automnale de Toulouse. 260
Engrais, leur valeur relative 266

Fêtes de St-Joseph et de St-Benoît 60
Fumier au pied des arbres 109
Formes et taille des arbres fruitiers 110, 111, 113, 171, 220
Fourmis, moyen d'en garantir les arbres 130
Faisans, leur élevage. 147
Fruit de dessert psur gourmet 218
Fruits; les meilleurs. 219
Fuchsia; *Triomphe de Pie IX* 250
Floraison anticipée de pommiers défeuillés 251

Gelées d'avril. 81
Germination des semences 97
Greffe à la plume. 170

Hiver (l'). 2
Horticulture dans les concours régionaux (l'). 158
Hauteurs; moyen de les mesurer 179

Insectes *Criocères* des asperges. 134

Jardin chinois 29, 77
Jardinier de maison bourgeoise 166

Digitized by Google

Pages.

Lauréats de l'agriculture et de l'horticulture à l'Exposition universelle 2

Mastic pour la greffe des arbres 7
Maturation des fruits 14
Marronniers, forte végétation 101
Maïs en Amérique 180
Maturation hâtive des pommes et poires 201, 225
Marc de café 204
Maladie nouvelle de la vigne; *Étisie* 255

Nénuphar en Chine 25

Onglet canif; instrument pour le pinçage. 84
Observations botanique et florale 88
Oïdium; infusion de tabac pour le détruire 130
Oïdium et soufrage 138
Origines de la vie. Bibliographie 199

Plantes nouvelles ou recommandées 24
Id. id. 73
Id. id. 128
id. Id. 151
Id. id. 200
Id. id. 246

Primevères de Chine, nouvelles 34
Plantation des arbres fruitiers 36, 258
Plantes à feuillage pour jardinières 53
Promenades de Paris. Bibliographie 55
Pomme de terre; nouvelle culture. 57
Premiers crûs de la Bourgogne vendus 62
Pois de Stoquerau ou Impérial. 67
Pompe Buche. 96
Plaqueminier Lolier, arbre d'alignement 100
Projet d'une exposition internationale à Lyon 105
Plantes décoratives ou de massif 113
Production du bétail. 114
Pervenche en bordure 127
Puceron lanigère; destruction. 130, 194
Protection des petits oiseaux au Hâvre 155
Pomme de terre; double production 179
Plantes épuisantes 179
Prime d'honneur du comice de Beaujeu 188
Pincement des bourgeons herbacés 193
Pomme de terre; variétés nouvelles 252
Péso-litre agricole 294

Réservoir d'eau de pluie. 290
Repiquage des plantes de serre 10
Rosier Banks, rendu remontant 43
Roi de Prusse et son jardinier 133
Rosiéristes de Brie-le-Comte-Robert 156
Récoltes (état des) 177
Rentrée des plantes de serres 241

BIBLIOTHÈQUE DU PALAIS DES ARTS LYON

Digitized by Google

Pages.
Rosiers, dits Jacqueminot 244
Rosiers cultivés suivant leur végétation 264

Soufrage de la vigne ; sa double importance 58, 85
Sériciculteurs ; conseils 58
Société d'agriculteurs de France à Paris 131
Société d'horticulture pratique de l'Ain 155
St-Fiacre 177, 203
Stérilité des terres ; cause 225
Semailles 249
Sécateur uouveau. 262
Société des agriculteurs de France. 275

Taille coudée des arbres fruitiers 140
Tilleul (le) et le Bombyx cynthia 280
Transplantation des gros arbres 289

Vinage à prix réduit. 46
Vignes et vins du Jura 64
Vigne-Ecole à Villié-Morgon 106
Ver à soie du chêne 126
Viande attendrie. 133
Végétation Australienne. 173
Vendanges 201
Vignes et vins en Italie 201
Vins de 1868 . . . . . 230, 249
Vins de Beaune ; concours 249
Végétophile ; essence pour détruire le blanc 251
Viande fraîche ; conservation 251
Vignes ; boutures en jaune dès l'automne. 252
Voyage. — Vichy. 283

PLANCHES :

Camellia *Carlotta Pelozzo* 15
Taille coudée des arbres en espalier 140
Rosier *Mme Canrobert* 244

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

CHERPIN, *Éditeur.*

Lyon. — Imprimerie du Salut Public. — Bellon, rue Impériale, 33.

Digitized by Google